SILVERCREST®

PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR SKMP 1200 A2

(GB)
PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR
Operating instructions

(HU)
PROFI KONYHAI ROBOTGÉP
Kezelési útmutató

(CZ)
KUCHYNSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)
PROFI-KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

(PL)
PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY
Instrukcja obsługi

(SI)
PROFESIONALNI KUHINJSKI APARAT
Navodilo za uporabo

(SK)
PROFESIONÁLNY KUCHYNSKÝ STROJ
Návod na obsluhu

IAN 100104/IAN 105590

GB PL HU SI CZ
SK DE AT CH

RP100104_RP105590_Kuechenmaschine_Cover_LB4.indd 2 06.06.14 14:07

RP100104-105590 Küchenmaschine LB4 Seite 1 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:50 12

English 2
Be sure to note the fold-out page.

Polski 18
Proszę zwrócić uwagę na informacje umieszczone na wewnętrznej stronie okładki

Magyar 36
Kérjük, figyeljen a kinyitható oldalra

Slovensko 54
Prosimo, upoštevajte tekst na zavihani strani.

Česky 70
Povšimněte si vyklápěcí strany

Slovensky 86
Prosím, všimnite si vyklápaciu stranu.

Deutsch 103
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

1
2
3
4
5
16
6
SILVERCREST
7
8
9
10
11
15
14
13
12

Contents

1. Device description 2
2. Names of parts (see fold-out page) 3
3. Technical data 3
4. Safety information 3
5. Unpacking and setting up 6
6. Operating the appliance 6
7. Recipes 10
8. Cleaning the appliance 15
9. Disposal 16
10. HOYER Handel GmbH Warranty 16

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest SKMP 1200 A2 food processor is used to mix, beat, knead,, whip and blend food and produce.

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This appliance is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 food processor, base unit
- 1 splash guard
- 1 blender jug
- 1 dough hook
- 1 balloon whisk
- 1 beater
- 1 copy of the user instructions

1.3 Variants

The appliance is available in two versions:
- RP100104: red
- RP105590: crème

Operation is identical for both colour variants.

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Drive arm
2 Cover
3 Unlock button for cover
4 Speed controller with on/off function
5 Pulse button
6 Unlock lever
7 Base unit
8 Splash guard
9 Filling opening with flap
10 Lid fastening
11 Lid of blender jug
12 Blender jug with lid and lid fastening
13 Dough hook
14 Balloon whisk
15 Beater
16 Mixing bowl

3. Technical data

Power supply:	220 - 240 V~ /50 Hz
Output:	1,200 W
Protection class:	II
Short-time operation / food processor:	10 minutes
Short-time operation / blender jug:	3 minutes

Short-time operation: indicates how long the appliance may run without interruption.

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance

Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should always be disconnected from the power supply.
- Never immerse the base unit ***7*** in water.
- Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 2).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 17.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 17.

4.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 17.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Under no circumstances should water or other liquids get into the base unit ***7***. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse the base unit ***7*** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a

swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in "Service Centre" on page 17.

- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  - under no circumstances use a damaged extension cable,
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

4.5 Preventing injury

Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blades of the blender jug **12**, the dough hook **13**, balloon whisk **14** or beater **15**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries. Only ever switch the appliance on if you have correctly fitted the splash guard **8** when using the mixing bowl **16** or the lid **11** when using the blender jug **12**.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Remember that the blades of the blender jug **12** are extremely sharp. Never touch the blades with bare fingers to avoid cutting yourself.
- Always first switch off the appliance using the speed controller **4** before removing the power supply plug. Otherwise the appliance might start up when you insert the power supply plug in a mains socket again.
- If you are not using the blender jug **12**, the cover **2** must be fitted. Otherwise the appliance will not work so as to protect the user from injury.

4.6 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.7 Material damage

Warning! Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface to stop the appliance falling over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot stove.
- Do not use the blender jug **12** and the mixing bowl **16** at the same time. This might overload the appliance.
- Never use the mixer and the blender jug **12** when empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer should only ever be operated for max. 10 minutes at a time, and the blender for 3 minutes. Afterwards the appliance must be first allowed to cool down to roomtemperature again.
- Only ever use the blender jug **12** with the lid in place **11** as liquid might otherwise be ejected.
- Do not move the appliance if food or pastry is still inside.
- Only use the blender jug **12** to mix drinks or make dressings.
- Do not overfill the mixing bowl **16** or blender jug **12** as the contents might otherwise be ejected.
- Never add hot or boiling food to the blender jug **12**.

5. Unpacking and setting up

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 2) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "8. Cleaning the appliance" on page 15).
4. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
5. Check that the speed controller **4** is set to "0".
6. Put the plug in a suitable socket (see "3. Technical data" on page 3).

The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

6.1 Assembling the appliance

1. Press the unlock lever **6** and swing up the drive arm **1**.

Note: Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

2. To fit the mixing bowl **16**, insert it in the base unit **7**.
3. Lock the mixing bowl by rotating it slightly anti-clockwise until it engages.

Caution!

Never use the mixing bowl **16** without the splash guard **8** in position. Otherwise food might be ejected.

4. Fit the splash guard **8** onto the drive arm **1** from below. The filling opening with flap **9** should point towards the speed controller **4** .
5. Press on the splash guard **8** until it engages.
6. Select the appropriate attachment:

   Dough hook **13**: For heavy dough, e.g. bread dough

   Balloon whisk **14**: For whipping cream, beating egg whites, etc.

   Beater **15**: For medium to light dough/ batter, e.g. batter for (pan)cakes.

7. Fit the attachment into the appropriate opening in the drive arm **1** from below.

   When doing so, make sure that the little lugs on the shaft of the attachment are inserted into the crosswise slot of the opening.

8. Press the attachment lightly in and turn clockwise until it engages.
9. Press the unlock lever **6** and swing the drive arm **1** down into the working position.

   Note: Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

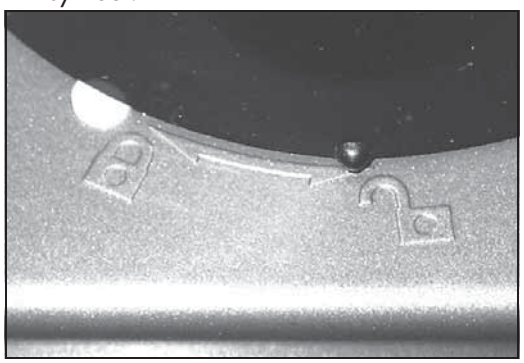
The appliance is now ready to use.

Fitting the blender jug 12 :

Caution!

- Do not use the blender jug **12** and the mixing bowl at the same time **16**. This might overload the appliance.

1. Press the unlock button **3** for the lid **2** to the left.
2. Take the lid **2** off.
3. Position the blender jug **12** so that the little nib points to the open padlock symbol.



4. Turn the blender jug **12** clockwise until it engages. The little nib is now pointing to the closed padlock symbol.

6.2 Dismantle appliance

1. Press the unlock lever **6** and swing up the drive arm **1**.

   Note: Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

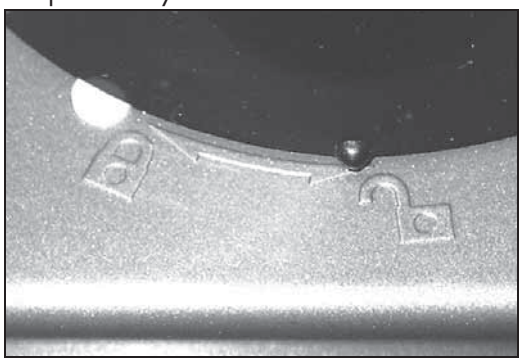
2. To remove an attachment, press lightly in again and unlock by turning anticlockwise slightly.
3. Remove the attachment.
4. To remove the splash guard **8**, pull it downwards. When doing so, first pull the splash guard **8** down at the back slightly.

5. Unlock the mixing bowl **16** by rotating slightly in a clockwise direction.
6. Remove the mixing bowl **16**.
7. Press the unlock lever **6** and swing the drive arm **1** down into the working position.

   Note: Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

Removing the blender jug12 :

1. Turn the blender jug **12** anti-clockwise until that the little nib points to the open padlock symbol.



2. Remove the blender jug **12**.
3. Put the lid **2** back on.

6.3 Using the splash guard

You can add ingredients during mixing:

1. Reduce the speed to 1 - 2.
2. Lift the flap over the filling opening **9**.
3. Add ingredients.
4. Close the flap over the filling opening **9** again.

6.4 Using the blender jug 12

Caution!

- Never allow the blender to run for more than 3 minutes at a time. It then has to cool down again first to prevent the appliance overheating.

1. Always put the liquid ingredients in the blender jug first, followed by the solid components **12**.
2. Chop up the solid ingredients beforehand to stop any lumps jamming the blades.
3. Make sure you always replace the lid **11** on the blender jug **12** before starting the blender as the contents might otherwise be ejected.
4. If you wish to add other ingredients during blending, open the fastening **10** in the lid **11** of the blender jug **12** by turning clockwise.
5. Select the desired speed on the speed controller **4** .

   Note: The ideal speed mainly depends on the consistency of the food to be blended. The more liquid it is, the faster blending can be carried out.
6. Alternatively, you can press the pulse button **5** here. Blending will take place at maximum speed as long as the pulse button **5** is held down.

   Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.

6.5 Regulating speed, switching on and off

1. Switch the appliance on by turning the speed controller **4** to the right.
2. Start off at a slightly slower speed when blending or mixing and then increase.

Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.

Recommendations for speed levels

Speed	Attachment	Description
1 - 2	All	- Starting position for all blending / mixing operations. - When adding ingredients
	Dough hook **13** or beater **15**	- Kneading and mixing firm dough or ingredients
2 - 3	Beater **15**	- Mixing thick dough/batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough
	Dough hook **13**	- Kneading yeast dough - Kneading thick dough
4 - 6	Beater **15**	- Cake batter - Beating butter with sugar - Biscuit dough
7 - 10	Balloon whisk **14**	- Whipping cream - Egg whites - Mayonnaise - Beating butter until fluffy
Pulse button **5**	Blender jug **12**	- Blending and liquidising soft or liquid ingredients. - The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.

Move the speed controller **4** to "**0**" to switch the appliance off.

6.6 Thermal cut-out

The appliance has a thermal cut-out. If the motor gets too hot, the appliance will switch off automatically:

1. Switch the appliance off.
2. Remove the power supply plug.
3. Allow the appliance to cool down to room temperature.

7. Recipes

7.1 White bread

Ingredients

- 1 kg plain flour (type 405, cake flour)
- 4 tsp salt
- 4 packs of dried yeast (approx. 25 - 30 g)
- 650 ml lukewarm water

Preparation

1. Put the ingredients in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and dough hook **13**.
3. Knead for 10 minutes on level 3.
4. Remove and cover mixing bowl.
5. Allow dough to stand for around 1 - 2 hours in a warm place.
6. Shape into a loaf or place dough in a loaf pan.
7. Preheat oven to 220 °C.
8. Bake bread on middle shelf for 35 - 40 minutes.

7.2 Pizza dough

Note: Pizza dough is particularly good when prepared at least 24 hours in advance and then allowed to rest in the fridge. The following recipe should give you pizza dough "just like Mamma used to make".

Ingredients for 4 people

- 500 g type 00 flour
- 300 ml water
- max. 1/5 of a block of yeast
- 20 g salt

Preparation

1. Place 300 g of the flour in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Set to level 2.
4. Slowly pour 300 ml water through the filling opening **9**.
5. Add the yeast.
6. Add the salt.
7. Mix at level 4 - 5 until smooth.
8. Cover the bowl and allow the dough to rise at room temperature for about 20 minutes.
9. Mix the dough again at level 4 for about 3 minutes.
10. Remove the beater **15** and insert the dough hook **13**.
11. Knead the dough at level 3.
12. Now gradually add the remaining flour using the filling opening **9**.

    Note: The amount of flour is exactly right when the dough can be lifted from the surface and forms a ball when kneading.
13. To finish, knead the dough one more time at level 2 for about 3 minutes.

    Note: The pizza dough has exactly the right consistency when it briefly holds a ball shape but loses its shape and flattens out over a longer time (roughly 30 minutes).
14. Allow the pizza dough to rest in the covered mixing bowl for a further 20 minutes.
15. Turn the bowl upside down and let the dough fall onto a well-floured board.
16. Dust the surface of the dough well with flour.

17. Briefly knead the dough and form into a ball.
18. Put the dough ball into a lidded container and place in the fridge for 24 hours.
19. Take the dough out of the fridge and place it on a baking sheet dusted with flour.
20. Dust the dough well with flour and briefly knead to form a nice ball of dough.
21. The dough is now ready and can be made into pizza bases and the toppings added.

Notes.

- The yeast does not need to be first dissolved in water.
- Much less yeast is required as is recommended on the yeast packaging. Only use as much yeast as required for about 200 - 250 g flour according to the packaging instructions.
- If your pizza dough tastes of yeast, reduce the amount of yeast further. The long rising time compensates for the reduced amount of yeast.
- For more aromatic dough, add sea salt.
- When tasting just after adding the salt, the dough should initially taste slightly salty. If you can clearly taste the flour or yeast, add another pinch of salt. The salty taste becomes milder when the rest of the flour is added.
- Do **not** place the dough near an additional heat source to rise. You may save time, but the flavour will suffer as a result.
- The resting time of 24 hours is extremely important if your pizza dough is to be nice and tasty.
- Pizza dough prepared in this way can be stored in the fridge for several days.

7.3 Pound cake with fruit

Ingredients

- 1 tub of yoghurt (150 ml)
- 1 tub of cooking oil or soft butter (150 g)
- 2 tubs of sugar (300 g)
- 3 tubs of flour (320 g)
- 1 sachet of baking powder
- 4 egg yolks
- 4 egg whites
- 1 tin of fruit of your choice or fresh fruit (around 500 g)

Preparation:

1. Put the egg whites in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and the balloon whisk **14**.
3. Beat the egg whites at level 9 for 1 - 2 minutes until stiff.
4. Take the stiffly-beaten egg whites out of the bowl and put to one side.
5. Add the yoghurt to the mixing bowl.
6. Rinse out the empty yoghurt tub and measure out the other ingredients with it or use a measuring beaker to determine quantities.
7. Add 1 tub of oil (150 ml) or soft butter (150 g).
8. Add 2 tubs of sugar (300 ml).
9. Add 4 egg yolks.
10. Beat the ingredients at level 6 or 7 for around 2 minutes until smooth.
11. Add 3 tubs of flour (450 ml or 320 g) and the baking powder.
12. Remove the balloon whisk **14** and fit the beater **15**.
13. Mix the ingredients at level 4 for around 5 minutes.

14. Stop the food processor.
15. Add the stiffly-beaten egg whites.
16. Drain fruit, cut into pieces if required and add to bowl.
17. Mix fruit and stiffly-beaten egg whites at level 2 for around 10 - 30 seconds.
18. Place mixture in a cake tin.
19. Bake at 200 °C for around 50 minutes.

7.4 Sand cake

Ingredients

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 6 eggs
- 250 g cornflour
- 75 g plain flour
- 1 sachet of baking powder (20 g)
- 1 untreated lemon
- 1 sachet of vanilla sugar (2 tsp)

Preparation

1. Sieve cornflour and flour into a bowl, add baking powder and mix well.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Add the butter, sugar and vanilla sugar to the mixing bowl **16**.
4. Select level 3 to product a loose batter.
5. Gradually beat in the eggs one by one.
6. Grate the lemon rind and add.
7. Spoon in the flour mixture and stir.
8. Once all ingredients are stirred in, beat at level 6 for 3 minutes.
9. Place mixture in a greased cake tin.
10. Bake for around 60 minutes at 180 °C (top and bottom heat) or 160 °C (fan oven).
11. Once the cake is cool, ice or decorate with icing sugar. The lemon juice can be added to the icing.

7.5 Waffles

Ingredients

- 6 eggs
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1/2 sachet of baking powder
- 250 g sugar
- 200 g butter or margarine
- 500 g plain flour
- 300 ml milk
- 125 ml carbonated mineral water

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Put the egg whites in the mixing bowl **16**.
3. Fit the splash guard **8** and the balloon whisk **14**.
4. Beat the egg whites at level 9 for 1 - 2 minutes until stiff.
5. Stop the food processor.
6. Take the stiffly-beaten egg whites out of the bowl and put to one side.
7. Remove the balloon whisk **14** and insert the beater **15**.
8. Cream butter and sugar at level 5 - 6.
9. Set to level 4.
10. Gradually add the egg yolks, milk, mineral water and vanilla sugar.
11. Mix the flour and baking powder and spoon in.
12. Stop the food processor briefly and add the stiffly-beaten egg whites to the bowl.
13. Fold in the stiffly-beaten egg whites at level 2 for around 10 - 30 seconds.
14. Leave the batter to stand for approx. 30 minutes.
15. Then cook the waffles.

7.6 Chocolate cupcakes

Ingredients

- 100 g butter
- 150 g sugar
- 2 eggs
- 100 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp bicarbonate of soda
- ¼ tsp salt
- 75 g cocoa powder
- 130 ml milk, possibly more
- 1 tsp vanilla extract or vanilla paste

Preparation

1. Sieve flour and cocoa powder into a bowl, add baking powder, bicarbonate of soda and salt through the sieve and mix well.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Add the butter, sugar and vanilla to the mixing bowl **16**.
4. Select level 3 to product a loose batter.
5. Beat in the eggs one at a time.
6. Mix in the flour mixture and about 130 ml of milk alternately to form a smooth mixture.
7. If the mixture is too dry, add a little milk at a time until it becomes looser.
8. Add the mixture to a cupcake maker or grease ovenproof cups to act as baking tins. You can also use suitably shaped pans or moulds.
9. Bake for around 20 minutes at 190 °C.

7.7 Piped biscuits

Ingredients

- 230 g plain flour
- 150 g butter, cold and cut into thin slices
- 100 g sugar
- 1 egg
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Preparation

1. Put the ingredients in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and the dough hook **13**.
3. Mix for around 5 minutes at level 2 - 3.
4. Add the mixture to a piping bag and pipe out.
5. Place the strands on a baking sheet in an S-shape, in straight lines or in circles.
6. Bake at 180 °C for 10 minutes.

Notes:

- You can garnish the biscuits with chopped nuts or almonds before baking.
- Once the biscuits have cooled after baking, they can be iced.

7.8 Strawberry shake with buttermilk

Ingredients

- 1/2 l cold milk
- 1/2 l cold buttermilk
- 250 g fresh strawberries
- 4 tbsp strawberry jam
- 4 tbsp honey
- 1 tbsp lemon juice
- 1 pinch of salt
- sugar or sweetener to taste

Preparation

1. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
2. Add the milk, buttermilk, honey, strawberry jam, lemon juice and a pinch of salt.
3. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
4. Place the jug **12** on the appliance.

5. Mix the ingredients for around 30 seconds either using the pulse button **5** or at speed level 10.

   Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
6. Release the pulse button or reduce the speed to level 1.
7. Open the fastening **10** in the lid **11** of the blender jug **12** by turning clockwise.
8. Add the strawberries.
9. If you would like the shake to be sweeter, add extra sugar to taste.
10. Mix for 2 minutes at the highest speed setting (pulse button or speed level 10).
11. Pour into glasses and garnish with fresh strawberries.

7.9 Banana shake

Ingredients

- 2 very ripe bananas
- 1/2 l cold milk
- 4 tbsp vanilla ice cream
- chocolate sprinkles

Preparation

1. Peel bananas and cut into pieces.
2. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
3. Put all ingredients in the jug **12**.
4. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
5. Place the jug **12** on the appliance.
6. Mix the ingredients for around 60 seconds either using the pulse button **5** or at speed level 10.

   Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
7. Pour into glasses and decorate with chocolate sprinkles.

7.10 Sour cherry smoothie

Ingredients

- 250 g jar of pitted sour cherries
- 150 g yoghurt
- sugar to taste

Preparation

1. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
2. Put the sour cherries plus juice in the blender jug **12**.
3. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
4. Place the jug **12** on the appliance.
5. Blend the sour cherries using the pulse button **5** for 15 seconds.

   Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
6. Add the yoghurt and sugar.
7. Mix the ingredients either using the pulse button **5** or at speed level 10 (max. 2 minutes) until the mixture is smooth and thick.

8. Cleaning the appliance

Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:
- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **7** in water.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

8.1 Cleaning the base unit (7)

1. Clean the base unit **7** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **7** again until it is completely dry.

8.2 Cleaning the splash guard (8), dough hook (13), balloon whisk (14) and beater (15)

Caution!The splash guard **8** is **not** dishwasher-safe.

The dough hook **13**, balloon whisk **14** and beater **15** can also be washed in the dishwasher.

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues.

   Note You can also add a little detergent to the water.
2. Remove softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.

8.3 Cleaning the mixing bowl (16)

The mixing bowl **16** is made of stainless steel and can be cleaned in the sink or dishwasher.

8.4 Cleaning the blender jug (12)

Note: The blender jug **12** and the lid **11** are dishwasher-proof.

1. Place the blender jug **12** on the appliance.
2. Fill up around halfway with warm water containing detergent.
3. Put on lid **11**.
4. Check that the speed controller **4** is set to "0".
5. Put the power supply plug in a mains socket (see "3. Technical data" on page 3).
6. Press the pulse button **5** briefly several times.

   Note: The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
7. Take the jug **12** off the appliance .
8. Pour out the detergent solution.
9. Rinse out blender jug **12** with clean water.
10. Allow the jug **12** to dry completely before using again.

9. Disposal

9.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

9.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

10. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 100104: red/105590: crème) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 100104: red/105590: crème

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Spis treści

1. Opis urządzenia 18
2. Nazwa części (patrz strona rozkładana) 19
3. Dane techniczne 19
4. Zasady bezpieczeństwa 20
5. Rozpakowywanie i ustawianie 23
6. Obsługa urządzenia 23
7. Przepisy 27
8. Czyszczenie urządzenia 32
9. Utylizacja 33
10. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH. 33

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Jest to wysokiej jakości produkt. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy się zapoznać z wszystkimi instrukcjami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa. Produktu należy używać tylko w opisany sposób i do opisanych celów.

Przekazując produkt innym osobom, należy razem z nimi przekazać całą jego dokumentację.

1. Opis urządzenia

1.1 Zastosowanie

Robot kuchenny SilverCrest SKMP 1200 A2 służy do miksowania, roztrzepywania, ugniatania, ubijania i mieszania żywności i artykułów spożywczych.

Urządzenie można użytkować tylko w suchych pomieszczeniach. Użytkowanie urządzenia na dworze lub w wilgotnych pomieszczeniach jest niedozwolone.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego, nie do stosowania w działalności gospodarczej.

Urządzenie nadaje się również do:

- używania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach pracowniczych,
- używania w gospodarstwach rolnych,
- używania przez klientów w hotelach, motelach i innych kompleksach mieszkalnych,
- używania w pensjonatach podających śniadania.

1.2 Skład zestawu

- 1 robot kuchenny, urządzenie podstawowe
- 1 osłona przeciwbryzgowa
- 1 pojemnik do miksowania
- 1 hak do ugniatania
- 1 trzepaczka
- 1 końcówka do mieszania
- 1 instrukcja obsługi

1.3 Warianty

Urządzenie dostarczane jest w dwóch wersjach:

- RP100104: kolor czerwony
- RP105590: kolor kremowy

Instrukcja jest identyczna dla obu wersji kolorystycznych.

2. Nazwa części (patrz strona rozkładana)

1 Ramię napędowe
2 Osłona
3 Zwalniacz osłony
4 Regulator prędkości z funkcją włącznika/wyłącznika
5 Przycisk impulsowy
6 Dźwignia do zwolnienia blokady
7 Urządzenie podstawowe
8 Osłona przeciwbryzgowa
9 Otwór do napełniania z klapką
10 Zamknięcie pokrywy
11 Pokrywa pojemnika do miksowania
12 Pojemnik do miksowania z pokrywą i zamknięciem pokrywy
13 Hak do ugniatania
14 Trzepaczka
15 Końcówka do mieszania
16 Miska

3. Dane techniczne

Zasilanie: 220–240 V~ / 50 Hz
Moc: 1200 W
Klasa ochronności: II
Czas pracy ciągłej robota kuchennego:10 minut
Czas pracy ciągłej pojemnika do miksowania: 3 minuty
Czas pracy ciągłej: czas, przez jaki urządzenie może nieprzerwanie pracować.

4. Zasady bezpieczeństwa

4.1 Objaśnienie pojęć

Instrukcja obsługi zawiera następujące hasła ostrzegawcze:

Ostrzeżenie!
Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia grozi utratą zdrowia lub życia.

Ostrożnie!
Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

Wskazówka:
Niskie ryzyko: Kwestie, które należy uwzględnić przy użytkowaniu urządzenia.

4.2 Specjalne wskazówki dotyczące tego urządzenia

Ostrzeżenie! Aby uniknąć zranień lub uszkodzeń, należy przestrzegać następujących wskazówek.

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej oraz osoby nieposiadające dostatecznej wiedzy albo wystarczającego doświadczenia mogą używać tego urządzenia tylko pod opieką lub pod warunkiem, że zostały poinstruowane o bezpiecznym sposobie korzystania z urządzenia i zrozumiały zagrożenia związane z jego używaniem.
- Urządzenia nie mogą używać dzieci.
- Urządzenie i jego przewód sieciowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania, jeśli nie jest nadzorowane oraz przed rozpoczęciem składania, rozkładania i czyszczenia.
- Nie należy zanurzać urządzenia podstawowego **7** w wodzie.
- Pod żadnym pozorem nie wolno stosować środków do szorowania ani żrących lub rysujących środków czyszczących. Można w ten sposób uszkodzić urządzenie.

4.3 Wskazówki ogólne

- Przed użyciem należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi. Stanowi ona integralną część urządzenia i powinna być zawsze dostępna.
- Urządzenie można stosować tylko zgodnie z opisanym przeznaczeniem (patrz "1.1 Zastosowanie" na stronie 18).
- Sprawdzić, czy wymagane napięcie sieciowe (patrz tabliczka znamionowa urządzenia) zgodne jest z faktycznym napięciem w sieci.
- Należy pamiętać, że stosowanie akcesoriów niezalecanych w niniejszej instrukcji obsługi lub dokonywanie napraw przy użyciu nieoryginalnych części zamiennych spowoduje utratę wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi oraz wygaśnięcie wszelkiej odpowiedzialności. Dotyczy to również napraw przeprowadzanych przez niewykwalifikowane osoby. Dane kontaktowe zostały podane w "Centrum serwisowe" na stronie 35.
- W razie usterek podczas okresu gwarancji do dokonania naprawy

uprawnione jest wyłącznie nasze centrum serwisowe. W przeciwnym wypadku wygasają wszelkie uprawnienia gwarancyjne.

4.4 Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym

Ostrzeżenie! Poniższe zasady bezpieczeństwa mają chronić użytkowników przed porażeniem prądem.

- W razie uszkodzenia urządzenia nie należy w żadnym wypadku używać go. Należy wówczas oddać je do naprawy wykwalifikowanemu fachowcowi. Dane kontaktowe zostały podane w "Centrum serwisowe" na stronie 35.
- Uszkodzone złącze sieciowe urządzenia powinny zostać wymienione przez producenta lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje – tylko w ten sposób można wykluczyć zagrożenia.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych cieczy do wnętrza urządzenia podstawowego **7**. Dlatego nie należy nigdy:
  - używać urządzenia na zewnątrz;
  - zanurzać urządzenia podstawowego **7** w wodzie;
  - stawiać na urządzeniu naczyń z płynem, np. szklanek, wazonów itp.;
  - używać urządzenia w wilgotnym otoczeniu;
  - używać urządzenia w bezpośredniej bliskości zlewozmywaka, wanny, prysznica lub basenu, ponieważ mogłaby się do niego dostać rozpryskiwana woda.

  Jeżeli do urządzenia przedostaną się płyny, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu personelowi. Dane kontaktowe zostały podane w "Centrum serwisowe" na stronie 35.
- Nie wolno nigdy chwytać urządzenia, przewodu sieciowego ani wtyczki mokrymi dłońmi.
- Przewód sieciowy należy zawsze odłączać, trzymając za wtyczkę. Nie wolno nigdy ciągnąć za sam przewód sieciowy.
- Nie należy załamywać i nie przygniatać przewodu sieciowego.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi powierzchniami (np. płytą kuchenną).
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie pozbawione napięcia.
- Należy unikać stosowania przedłużaczy z urządzeniem. Jest to dopuszczalne wyłącznie w określonych warunkach:
  - Przedłużacz powinien być przystosowany do natężenia prądu pobieranego przez urządzenie.
  - Przedłużacz nie może swobodnie zwisać: nie może on stanowić przeszkody, o którą można by się potknąć, ponadto powinien być niedostępny dla dzieci.
  - Przedłużacz w żadnym wypadku nie może być uszkodzony.
  - Do gniazda sieciowego nie można podłączać żadnych innych urządzeń, gdyż może to spowodować przeciążenie instalacji elektrycznej (zakaz stosowania rozgałęźników!).

4.5 Ochrona przed obrażeniami

Ostrzeżenie! Należy przestrzegać podanych niżej wskazówek, aby uniknąć obrażenia.

- Należy uważać, by kabel sieciowy przebiegał w sposób uniemożliwiający potknięcie się, zaplątanie się w nim lub deptanie po nim.
- Podczas użytkowania urządzenia należy unikać kontaktu z jego ruchomymi częściami, takimi jak zestaw noży pojemnika do miksowania **12**, hak do ugniatania **13**, trzepaczka **14** lub końcówka do mieszania **15**. Ręce lub włosy mogłyby zostać pochwycone przez urządzenie, co stwarza ryzyko obrażeń. Urządzenie można włączać tylko wtedy, gdy osłona przeciwbryzgowa **8** przy zastosowaniu miski **16** lub pokrywa **11** przy zastosowaniu pojemnika do miksowania **12** jest prawidłowo nasadzona.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub przed każdą wymianą nasadek należy zawsze odłączać wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego.
- Należy pamiętać o tym, że ostrza pojemnika do miksowania **12** są bardzo ostre. Aby uniknąć ran ciętych, nie należy nigdy dotykać ostrzy gołymi rękami.
- Przed wyciągnięciem wtyczki sieciowej należy zawsze najpierw wyłączać urządzenie za pomocą regulatora prędkości **4**. W przeciwnym wypadku urządzenie mogłoby włączyć się, gdy wtyczka zostanie z powrotem włożona do gniazda sieciowego.
- Jeśli pojemnik do miksowania **12** nie został nasadzony, należy nałożyć osłonę **2**. W przeciwnym wypadku zabraknie ochrony przed obrażeniami podczas pracy urządzenia.

4.6 Zapewnienie bezpieczeństwa dziecka

Ostrzeżenie! Dzieci często nie są w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia i mogą się przez to zranić. Dlatego należy pamiętać o następujących zasadach:

- Należy uważać, aby folia opakowaniowa nie stanowiła śmiertelnego zagrożenia dla dziecka. Folia opakowaniowa nie jest zabawką.

4.7 Szkody materialne

Uwaga! Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać podanych niżej wskazówek.

- Urządzenie należy stawiać wyłącznie na równej, suchej i przeciwpoślizgowej powierzchni, aby nie mogło się przewrócić lub zsunąć.
- Nie wolno nigdy stawiać urządzenia na gorącej płycie palnikowej.
- Nie należy używać jednocześnie pojemnika do miksowania **12** i miski **16**. Można w ten sposób przeciążyć urządzenie.
- Nigdy nie należy użytkować pustego mieszacza ani pustego pojemnika do miksowania **12**. Można w ten sposób przegrzać silnik.
- Mieszacz może nieprzerwanie pracować maksymalnie przez 10 minut, mikser maksymalnie przez 3 minuty. Potem należy zaczekać na ochłodzenie się urządzenia do temperatury pokojowej.
- Pojemnika do miksowania **12** należy używać wyłącznie z nasadzoną

pokrywą **11**, ponieważ w przeciwnym razie płyn mógłby się z niego wydostać.
- Nie należy przestawiać urządzenia, jeśli znajdują się w nim jeszcze potrawy lub ciasto.
- Pojemnik do miksowania **12** należy stosować wyłącznie do przygotowywania miksowanych napojów lub dressingów.
- Nie należy przepełniać miski **16** ani pojemnika do miksowania **12**, ponieważ w przeciwnym przypadku zawartość może się z nich wydostać.
- Nie należy nigdy wkładać gorących ani gotujących się produktów do pojemnika do miksowania **12**.

5. Rozpakowywanie i ustawianie

1. Wyjmij części z opakowania.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są kompletne (patrz "1.2 Skład zestawu" na stronie 19) i nie mają uszkodzeń.
3. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie (patrz "8. Czyszczenie urządzenia" na stronie 32).
4. Urządzenie należy stawiać na równej, suchej i przeciwpoślizgowej powierzchni, aby nie mogło się przewrócić lub zsunąć.
5. Sprawdź, czy regulator prędkości **4** jest ustawiony na „0”.
6. Podłącz wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazda sieciowego (patrz "3. Dane techniczne" na stronie 19).

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

6. Obsługa urządzenia

6.1 Montaż urządzenia

1. Uruchom dźwignię do zwolnienia blokady **6** i rozłóż w górę ramię napędowe **1**.

   Wskazówka: całkowicie przełóż dźwignię do zwolnienia blokady **6** i przytrzymaj ją do momentu, aż ramię napędowe **1** znajdzie się całkowicie u góry. Następnie z powrotem odchyl dźwignię do zwolnienia blokady **6**.
2. Aby założyć miskę **16**, włóż ją w urządzenie podstawowe **7**.
3. Zablokuj miskę, przekręcając ją nieco w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak długo, aż zatrzaśnie się.

Uwaga!

Nie wolno nigdy użytkować miski **16** bez nasadzonej osłony przeciwbryzgowej **8**. W przeciwnym przypadku miksowane produkty mogłyby się z niej wydostać.

4. Nasadź osłonę przeciwbryzgową **8** od dołu na ramię napędowe **1**. Otwór do napełniania z klapką **9** powinien być skierowany w kierunku regulatora prędkości **4**.
5. Lekko dociśnij osłonę przeciwbryzgową **8**, aż zatrzaśnie się.

6. Wybierz odpowiednią nasadkę:

   hak do ugniatania **13**: do ciężkich ciast, np. ciasta na chleb;

   trzepaczka **14**: do ubijania śmietany, białek jajek itd.;

   końcówka do mieszania **15**: do średnio ciężkich i lekkich ciast, np. ciasta na wypieki lub ciasta naleśnikowego.

7. Nasadź nasadkę od dołu na odpowiedni uchwyt w ramieniu napędowym **1**.

   Upewnij się, że małe zabieraki znajdujące się na trzonie nasadki zostały wprowadzone w poprzeczną szczelinę uchwytu.

8. Lekko wciśnij nasadkę i przekręć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zatrzaśnie się.

9. Uruchom dźwignię do zwolnienia blokady **6** i złóż w dół ramię napędowe **1** do pozycji roboczej.

   Wskazówka: całkowicie przełóż dźwignię do zwolnienia blokady **6** i przytrzymaj ją do momentu, aż ramię napędowe **1** znajdzie się całkowicie u dołu. Następnie z powrotem odchyl dźwignię do zwolnienia blokady **6**.

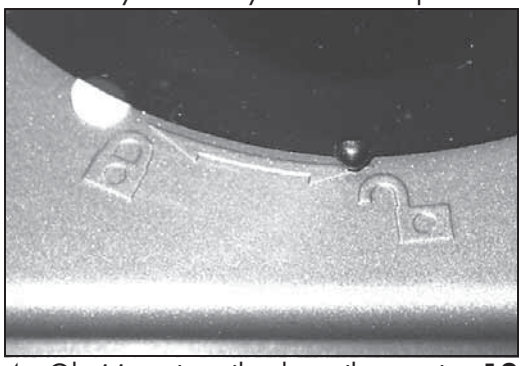
Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Nasadź pojemnik do miksowania 12:

Uwaga!

- Nie należy używać jednocześnie pojemnika do miksowania **12** i miski **16**. Można w ten sposób przeciążyć urządzenie.

1. Wciśnij zwalniacz **3** osłony **2** w lewo.
2. Zdejmij osłonę **2**.
3. Nasadź pojemnik do miksowania **12** w taki sposób, aby wypustka wskazywała na symbol otwartej kłódki.



4. Obróć pojemnik do miksowania **12** w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się. Wypustka wskazuje teraz na symbol zamkniętej kłódki.

6.2 Rozkładanie urządzenia

1. Uruchom dźwignię do zwolnienia blokady **6** i rozłóż w górę ramię napędowe **1**.

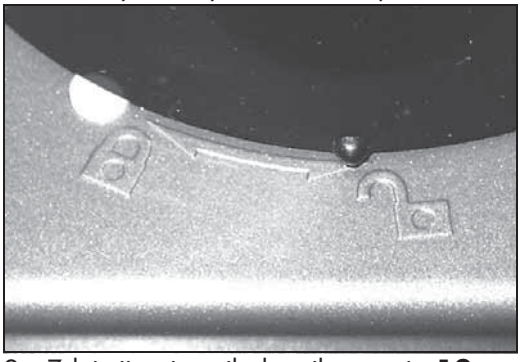
   Wskazówka: całkowicie przełóż dźwignię do zwolnienia blokady **6** i przytrzymaj ją do momentu, aż ramię napędowe **1** znajdzie się całkowicie u góry. Następnie z powrotem odchyl dźwignię do zwolnienia blokady **6**.

2. Aby zdjąć nasadkę, delikatnie wciśnij ją i odblokuj, obracając ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij nasadkę.
4. Aby zdjąć osłonę przeciwbryzgową **8**, wyciągnij ją do dołu. Najpierw pociągnij lekko w dół tylną część osłony przeciwbryzgowej **8**.
5. Odblokuj miskę **16**, przekręcając ją lekko w kierunku ruchu wskazówek zegara.
6. Zdejmij miskę **16**.
7. Uruchom dźwignię do zwolnienia blokady **6** i złóż w dół ramię napędowe **1** do pozycji roboczej.

Wskazówka: całkowicie przełóż dźwignię do zwolnienia blokady **6** i przytrzymaj ją do momentu, aż ramię napędowe **1** znajdzie się całkowicie u dołu. Następnie z powrotem odchyl dźwignię do zwolnienia blokady **6**.

Zdejmowanie pojemnika do miksowania 12:

1. Obróć pojemnik do miksowania **12** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby wypustka wskazywała symbol otwartej kłódki.



2. Zdejmij pojemnik do miksowania **12**.
3. Z powrotem nasadź osłonę **2**.

6.3 Użytkowanie osłony przeciwbryzgowej

Podczas mieszania można dodawać składniki:

1. Obniż prędkość do 1 – 2.
2. Rozłóż klapkę nad otworem do napełniania **9** w górę.
3. Włóż składniki.
4. Z powrotem zamknij klapkę nad otworem do napełniania **9**.

6.4 Użytkowanie pojemnika do miksowania 12

Uwaga!

- Nie należy nigdy uruchamiać miksera na dłużej niż 3 minuty bez przerwy. Po tym czasie powinien on z powrotem ochłodzić się, aby urządzenie nie przegrzało się.

1. Zawsze należy najpierw wlewać płynne, a dopiero potem dodawać składniki o stałej konsystencji do pojemnika do miksowania **12**.
2. Składniki o stałej konsystencji należy najpierw drobno pokroić, aby kawałki nie zakleszczyły się w nożach.
3. Przed rozpoczęciem miksowania należy koniecznie nasadzić pokrywę **11** na pojemnik do miksowania **12**, ponieważ w przeciwnym przypadku zawartość może się z niego wydostać.
4. Jeśli podczas miksowania zajdzie potrzeba dodania jeszcze jakiegoś składnika, należy otworzyć zamknięcie pokrywy **10** w pokrywie **11** pojemnika do miksowania **12**, przekręcając je w kierunku ruchu wskazówek zegara.
5. Wybierz żądaną prędkość na regulatorze prędkości **4**.

   Wskazówka: idealna prędkość zależy przede wszystkim od konsystencji miksowanych produktów. Im bardziej płynna zawartość, tym szybciej można miksować.

6. Ewentualnie można także wcisnąć przycisk impulsowy **5**. Miksowanie będzie odbywało się z maksymalną prędkością, dopóki przycisk impulsowy **5** nie zostanie zwolniony.

   Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.

6.5 Regulacja prędkości, włączanie i wyłączanie

1. Włącz urządzenie, przekręcając w prawo regulator prędkości **4**.
2. Miksowanie i mieszanie rozpocznij z trochę niższą prędkością i zwiększ ją dopiero później.

Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.

Zalecane prędkości

Prędkość	Nasadka	Opis
1–2	Wszystkie	- Ustawienie startowe we wszystkich procesach miksowania i mieszania. - Przy dodawaniu składników
	Hak do ugniatania **13** lub końcówka do mieszania **15**	- Ugniatanie i mieszanie stałego ciasta lub stałych składników
2–3	Końcówka do mieszania **15**	- Mieszanie gęstego ciasta na babkę - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego
	Hak do ugniatania **13**	- Ugniatanie ciasta drożdżowego - Ugniatanie gęstego ciasta na babkę
4–6	Końcówka do mieszania **15**	- Ciasto na wypieki - Ucieranie masła z cukrem - Ciasto na ciastka
7–10	Trzepaczka **14**	- Bita śmietana - Białko jajka - Majonez - Ubijanie masła do kremowej konsystencji
Przycisk impulsowy **5**	Pojemnik do miksowania **12**	- Miksowanie i rozdrabnianie miękkich i płynnych składników. - Aby przycisk impulsowy **5** działał, należy ustawić co najmniej poziom prędkości 1.

Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić regulator prędkości **4** do pozycji „**0**".

6.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli silnik za bardzo się nagrzeje, urządzenie automatycznie wyłączy się:

1. Wyłącz urządzenie.
2. Wyjmij wtyczkę sieciową.
3. Zaczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

7. Przepisy

7.1 Chleb pszenny

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej typu 405 (mąka tortowa)
- 4 łyżeczki soli
- 4 opakowania suszonych drożdży (ok. 25–30 g)
- 650 ml letniej wody

Sposób przygotowania:

1. Przełóż składniki do miski **16**.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i hak do ugniatania **13**.
3. Ugniataj ciasto przez 10 minut na poziomie 3.
4. Zdejmij miskę i przykryj ciasto.
5. Odstaw ciasto w ciepłym miejscu na 1–2 godziny, aby wyrosło.
6. Uformuj bochenek chleba lub przełóż ciasto do prostokątnej foremki.
7. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
8. Piecz chleb na środkowym poziomie przez 35–40 minut.

7.2 Ciasto na pizzę

Wskazówka: ciasto na pizzę wychodzi bardzo dobrze, jeśli zostanie przygotowane co najmniej 24 godziny przed pieczeniem i odstawione do lodówki. Poniższy przepis pomoże uzyskać taką pizzę, jak w dobrej włoskiej restauracji.

Składniki na 4 osoby:

- 500 g mąki typu 405
- 300 ml wody z kranu
- maksymalnie 1/5 kostki drożdży do pieczenia
- 20 g soli

Sposób przygotowania:

1. Do miski **16** wsyp 300 g mąki.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i końcówkę do mieszania **15**.
3. Ustaw poziom 2.
4. Powoli dolej 300 ml wody z kranu przez otwór do napełniania **9**.
5. Dodaj drożdże do pieczenia.
6. Dodaj sól.
7. Mieszaj na poziomie 4–5 do uzyskania gładkiej masy.
8. Przykryj miskę i pozostaw ciasto w temperaturze pokojowej na około 20 minut, aby wyrosło.
9. Ponownie mieszaj ciasto przez ok. 3 minuty na poziomie 4.
10. Zdejmij końcówkę do mieszania **15** i załóż hak do ugniatania **13**.
11. Ugniataj ciasto na poziomie 3.
12. Stopniowo dodawaj pozostałą mąkę przez otwór do napełniania **9**.

    Wskazówka: gdy ciasto na pizzę podczas ugniatania zacznie odchodzić od dna i utworzy kulę, ilość mąki jest wystarczająca.

13. Na koniec ugniataj ciasto jeszcze przez ok. 3 minuty na poziomie 2.

    Wskazówka: ciasto na pizzę ma odpowiednią konsystencję, jeśli przez krótki czas zachowuje kulistą formę, ale po dłuższym czasie (po ok. 30 minutach) traci kształt i rozpływa się.

14. Ponownie odstaw ciasto na pizzę na 20 minut w przykrytej misce.
15. Zdejmij miskę i ułóż ciasto na stolnicy posypanej mąką.
16. Dobrze posyp powierzchnię ciasta mąką.
17. Krótko zagniataj ciasto, formując z niego kulę.

18. Przełóż kulę ciasta do zamykanego pojemnika i wstaw je do lodówki na 24 godziny.
19. Wyjmij ciasto z lodówki i z powrotem ułóż je na stolnicy posypanej mąką.
20. Dobrze posyp ciasto mąką i krótko zagniataj je, aby uformować ładną kulę.
21. Ciasto jest teraz gotowe i można stworzyć z niego teraz spody pod pizzę, na których należy ułożyć dodatki.

Wskazówki:

- drożdży nie trzeba koniecznie rozpuszczać wcześniej w wodzie.
- Dodaje się znacznie mniej drożdży, niż wskazuje na to informacja na opakowaniu. Należy dodać tylko tyle, ile według informacji na opakowaniu przeznaczone jest na ok. 200–250 g mąki.
- Jeśli w cieście na pizzę smak drożdży jest wyraźnie wyczuwalny, należy zmniejszyć ich ilość. Obniżona ilość drożdży zostanie z powrotem wyrównana poprzez długi czas wyrastania.
- Sól morska sprawia, że ciasto jest bardziej aromatyczne.
- Bezpośrednio po dodaniu soli do ciasta jej smak powinien być najpierw delikatnie wyczuwalny. Jeśli ciasto ma wyraźny smak mąki lub drożdży, brakuje jeszcze trochę soli. Późniejsze dodanie reszty mąki powoduje ponowny zanik smaku soli.
- **Nie** należy ustawiać ciasta do wyrośnięcia przy dodatkowym źródle ciepła. W ten sposób można wprawdzie przyspieszyć proces, ale niestety ciasto traci walory smakowe.
- 24-godzinny czas odpoczynku jest niezwykle ważnym etapem przygotowywania smacznego ciasta na pizzę.
- Przygotowane w ten sposób ciasto na pizzę można przechowywać w lodówce przez kilka dni.

7.3 Babka z owocami

Składniki:

- 1 kubeczek jogurtu (150 ml)
- 1 kubeczek oleju lub miękkie masło (150 g)
- 2 kubeczki cukru (300 g)
- 3 kubeczki mąki (320 g)
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 4 żółtka jajka
- 4 białka jajka
- 1 puszka owoców do smaku lub świeże owoce (ok. 500 g)

Sposób przygotowania:

1. Włóż białka do miski **16**.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i trzepaczkę **14**.
3. Ubijaj białka na sztywno na poziomie 9 przez 1–2 minuty.
4. Wyjmij pianę z miski i odstaw ją na bok.
5. Do miski wlej jogurt.
6. Wypłucz pusty kubeczek po jogurcie i używaj go do dalszego odmierzania składników. Można w tym celu wykorzystać również miarkę kuchenną.
7. Dodaj 1 kubeczek oleju (150 ml) lub miękkie masło (150 g).
8. Dodaj 2 kubeczki cukru (300 ml).
9. Dodaj 4 żółtka.
10. Mieszaj składniki na poziomie 6 lub 7 przez ok. 2 minuty do momentu uzyskania kremowej konsystencji.
11. Dodaj 3 kubeczki mąki (450 ml lub 320 g) i proszek do pieczenia.
12. Zdejmij trzepaczkę **14** i załóż końcówkę do mieszania **15**.
13. Mieszaj składniki na poziomie 4 przez ok. 5 minut.
14. Zatrzymaj robot kuchenny.

15. Dodaj pianę z białek.
16. Dodaj odsączone i w razie potrzeby drobno pokrojone owoce.
17. Owoce i pianę mieszaj na poziomie 2 przez ok. 10–30 sekund.
18. Przelej ciasto do foremki.
19. Piecz w 200°C przez ok. 50 minut.

7.4 Babka piaskowa

Składniki:

- 250 g masła
- 250 g cukru
- 6 jajek
- 250 g mączki ziemniaczanej
- 75 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (20 g)
- 1 cytryna o skórce nadającej się do spożycia
- 1 opakowanie cukru waniliowego (2 łyżeczki)

Sposób przygotowania:

1. Przesiej zwykłą mąkę i mąkę ziemniaczaną do miski, dodaj proszek do pieczenia i dobrze wymieszaj.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i końcówkę do mieszania **15**.
3. Przełóż masło, cukier i cukier wanilinowy do miski **16**.
4. Ustaw poziom 3 i wymieszaj składniki na luźną masę.
5. Mieszając, stopniowo i pojedynczo dodawaj jajka.
6. Dodaj startą skórkę z cytryny.
7. Mieszając, łyżkami dodawaj mąkę zmieszaną z pozostałymi składnikami.
8. Gdy wszystkie składniki zostaną wymieszane, mieszaj masę przez 3 minuty na poziomie 6.
9. Przełóż ciasto do posmarowanej tłuszczem foremki.
10. Piecz około 60 minut w temperaturze 180°C (grzałka górna i dolna) lub 160°C (termoobieg).
11. Po ostygnięciu udekoruj ciasto cukrem pudrem i lukrem. Sok z cytryny można zmieszać z lukrem.

7.5 Gofry

Składniki:

- 6 jajek
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1/2 torebki proszku do pieczenia
- 250 g cukru
- 200 g masła albo margaryny
- 500 g mąki
- 300 ml mleka
- 125 ml wody mineralnej gazowanej

Sposób przygotowania:

1. Oddziel żółtka jajek od białek.
2. Włóż białka do miski **16**.
3. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i trzepaczkę **14**.
4. Ubijaj białka na sztywno na poziomie 9 przez 1–2 minuty.
5. Zatrzymaj robot kuchenny.
6. Wyjmij pianę z miski i odstaw ją na bok.
7. Zdejmij trzepaczkę **14** i nałóż końcówkę do mieszania **15**.
8. Wymieszaj masło i cukier na poziomie 5–6 do momentu uzyskania kremowej konsystencji.
9. Ustaw poziom 4.
10. Stopniowo dodawaj żółtka, mleko, wodę mineralną i cukier waniliowy.
11. Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i dodawaj je łyżkami.
12. Na krótko zatrzymaj robot kuchenny i dodaj pianę z białek do miski.
13. Delikatnie wmieszaj pianę na poziomie 2 przez ok. 10–30 sekund.
14. Pozostaw ciasto na ok. 30 minut, aby urosło.

15. Następnie można piec gofry.

7.6 Czekoladowe cupcake'i

Składniki:

- 100 g masła
- 150 g cukru
- 2 jajka
- 100 g mąki
- ˝ łyżeczki proszku do pieczenia
- Ľ łyżeczki sody oczyszczonej
- Ľ łyżeczki soli
- 75 g kakao w proszku
- 130 ml mleka, ewentualnie nieco więcej
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego albo pasty waniliowej

Sposób przygotowania:

1. Przesiej mąkę i kakao do miski, dodaj przesiany proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól, dobrze wymieszaj wszystkie składniki.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i końcówkę do mieszania **15**.
3. Przełóż masło, cukier i wanilię do miski **16**.
4. Ustaw poziom 3 i wymieszaj składniki na luźną masę.
5. Pojedynczo wmieszaj jajka.
6. Wmieszaj na zmianę mąkę wymieszaną z pozostałymi składnikami i ok. 130 ml mleka, całość wymieszaj do postaci jednorodnego ciasta.
7. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodawaj niewielkie ilości mleka, aż stanie się ciągliwe.
8. Przełóż ciasto do wypiekacza do babeczek lub nasmaruj tłuszczem odporne na wysoką temperaturę filiżanki i wykorzystaj jako formę do pieczenia. Można użyć także odpowiednich foremek.
9. Piecz przez ok. 20 minut w temperaturze 190°C.

7.7 Kruche ciasteczka

Składniki:

- 230 g mąki
- 150 g masła, zimnego i pociętego na cienkie plasterki
- 100 g cukru
- 1 jajko
- 1 torebka cukru waniliowego
- Szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. Przełóż składniki do miski **16**.
2. Załóż osłonę przeciwbryzgową **8** i hak do ugniatania **13**.
3. Wygniataj przez ok. 5 minut na poziomie 2–3.
4. Przełóż ciasto do wyciskacza i uformuj ciasteczka.
5. Ułóż ciasteczka w kształcie litery S, proste lub okrągłe na blasze do pieczenia.
6. Wypiekaj przez 10 minut w temperaturze 180°C.

Wskazówki:

- Przed pieczeniem można udekorować ciasteczka kawałkami orzechów lub migdałów.
- Po upieczeniu można udekorować schłodzone ciasteczka kuwerturą.

7.8 Shake truskawkowy z maślanką

Składniki:

- 1/2 l zimnego mleka
- 1/2 l zimnej maślanki
- 250 g świeżych truskawek
- 4 łyżki marmolady truskawkowej
- 4 łyżki miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- Szczypta soli
- Dodatkowo cukier lub słodzik do smaku

Sposób przygotowania:

1. Zdejmij pokrywę **11** z pojemnika do miksowania **12**.
2. Wlej mleko i maślankę. Dodaj miód, marmoladę truskawkową, sok z cytryny i szczyptę soli.
3. Nasadź pokrywę **11** na pojemnik do miksowania **12**.
4. Nasadź pojemnik do miksowania **12** na urządzenie.
5. Miksuj składniki z wciśniętym przyciskiem impulsowym **5** lub z prędkością na poziomie 10 przez ok. 30 sekund.

   Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.
6. Zwolnij przycisk impulsowy lub obniż prędkość do poziomu 1.
7. Otwórz zamknięcie pokrywy **10** w pokrywie **11** pojemnika do miksowania **12** w kierunku ruchu wskazówek zegara.
8. Dodaj truskawki.
9. Jeśli shake ma być słodki, dodaj cukier według uznania.
10. Miksuj przez dwie minuty na najwyższym poziomie (przycisk impulsowy lub prędkość na poziomie 10).
11. Przelej shake do szklanek i udekoruj je świeżymi truskawkami.

7.9 Shake bananowy

Składniki:

- 2 bardzo dojrzałe banany
- 1/2 l zimnego mleka
- 4 łyżki lodów waniliowych
- Czekoladowa kruszonka

Sposób przygotowania:

1. Obierz banany i pokrój je na kawałki.
2. Zdejmij pokrywę **11** z pojemnika do miksowania **12**.
3. Przełóż wszystkie składniki do pojemnika do miksowania **12**.
4. Nasadź pokrywę **11** na pojemnik do miksowania **12**.
5. Nasadź pojemnik do miksowania **12** na urządzenie.
6. Miksuj składniki z wciśniętym przyciskiem impulsowym **5** lub z prędkością na poziomie 10 przez ok. 60 sekund.

   Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.
7. Napełnij szklanki i udekoruj je czekoladową kruszonką.

7.10Wiśniowe smoothie

Składniki:

- 250 g wiśni ze słoika, bez pestek
- 150 g jogurtu
- Cukier do smaku

Sposób przygotowania:

1. Zdejmij pokrywę **11** z pojemnika do miksowania **12**.
2. Przełóż wiśnie wraz z sokiem do pojemnika do miksowania **12**.
3. Nasadź pokrywę **11** na pojemnik do miksowania **12**.
4. Nasadź pojemnik do miksowania **12** na urządzenie.
5. Miksuj wiśnie z wciśniętym przyciskiem impulsowym **5** przez 15 sekund.

   Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.
6. Dodaj jogurt i cukier.

7. Miksuj składniki z wciśniętym przyciskiem impulsowym **5** lub z prędkością na poziomie 10 tak długo (maksymalnie 2 minuty), aż powstanie smoothie o jednolitej, zwartej konsystencji.

8. Czyszczenie urządzenia

Ostrzeżenie! Aby uniknąć porażenia prądem, zranienia lub uszkodzenia urządzenia:
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze odłączać wtyczkę od gniazda sieciowego.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia podstawowego **7** w wodzie.

Ostrożnie! Nigdy nie należy stosować środków do szorowania ani żrących lub rysujących środków czyszczących. Można w ten sposób uszkodzić urządzenie.

8.1 Czyszczenie urządzenia podstawowego (7)

1. Wyczyść urządzenie podstawowe **7** wilgotną ściereczką. Można też użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
2. Następnie przetrzyj powierzchnię urządzenia czystą wodą.
3. Można ponownie użyć urządzenia podstawowego **7** dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

8.2 Czyszczenie osłony przeciwbryzgowej (8), haka do ugniatania (13), trzepaczki (14) i końcówki do mieszania (15)

Ostrożnie! Osłony przeciwbryzgowej **8** **nie** wolno myć w zmywarce.

Hak do ugniatania **13**, trzepaczkę **14** i końcówkę do mieszania **15** można myć również w zmywarce.

1. Włóż części do zimnej lub letniej wody, aby namoczyć resztki ciasta.

   Wskazówka: do wody można dodać odrobinę płynu do mycia naczyń.
2. Usuń namoczone pozostałości ciasta za pomocą szczotki do mycia naczyń.
3. Wypłucz czystą wodą.
4. Poczekaj na całkowite wyschnięcie części przed ponownym użyciem urządzenia.

8.3 Czyszczenie miski (16)

Miska **16** wykonana jest ze stali nierdzewnej i można ją myć w zlewozmywaku lub w zmywarce.

8.4 Czyszczenie pojemnika do miksowania (12)

Wskazówka: Pojemnik do miksowania **12** oraz pokrywa **11** nadają się do mycia w zmywarkach.

1. Załóż pojemnik do miksowania **12** na urządzenie.
2. Napełnij pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń do ok. połowy jego wysokości.
3. Załóż pokrywę **11** .
4. Sprawdź, czy regulator prędkości **4** jest ustawiony na „0”.

5. Podłącz wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazda sieciowego (patrz "10. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH" na stronie 33).
6. Kilka razy na krótki czas wciśnij przycisk impulsowy **5**.

   Wskazówka: przycisk impulsowy **5** działa tylko wtedy, gdy na regulatorze prędkości **4** ustawiono co najmniej poziom 1.
7. Zdejmij pojemnik do miksowania **12** z urządzenia.
8. Wylej wodę z płynem.
9. Wypłucz pojemnik do miksowania **12** w czystej wodzie.
10. Przed ponownym użyciem urządzenia poczekaj na całkowite wyschnięcie pojemnika do miksowania **12**.

9. Utylizacja

9.1 Urządzenie

Symbol przekreślonego kubła na śmieci na kółkach oznacza, że produkt w Unii Europejskiej musi być zbierany oddzielnie. Dotyczy to produktu i wszystkich oznakowanych tym symbolem części wyposażenia. Oznakowane produkty nie mogą być odprowadzane do odpadów z gospodarstw domowych, lecz muszą być oddane na składowiska, zbierające produkty elektryczne oraz elektroniczne do recyklingu. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców i odciąża środowisko. Informacje odnośnie utylizacji i lokalizacji placówek zbiórki surowców wtórnych można uzyskać w siedzibie służb oczyszczania miasta lub w książce telefonicznej.

9.2 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do odpowiednich krajowych przepisów.

10. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,
dla tego urządzenia obowiązuje gwarancja ważna przez 3 lata od daty zakupu. W przypadku wad produktu Klient ma ustawowe prawa wobec sprzedawcy. Podane niżej warunki gwarancji nie ograniczają zakresu tych praw ustawowych.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji zaczyna upływać w dniu zakupu. Należy zachować oryginalny paragon kasowy. Dokument ten jest potrzebny jako dowód zakupu.
Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi wada materiałowa lub wada wykonania, produkt zostanie przez nas – zgodnie z naszą decyzją – nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony. Warunkiem skorzystania ze świadczenia gwarancyjnego jest przedstawienie w ciągu trzyletniego okresu gwarancji uszkodzonego urządzenia i dowodu zakupu (paragonu kasowego) wraz z

krótkim pisemnym opisem wady oraz czasu jej wystąpienia.
Jeżeli defekt jest objęty naszą gwarancją, Klient otrzyma z powrotem naprawiony albo nowy produkt. Fakt naprawy lub wymiany produktu nie powoduje wznowienia upływu okresu gwarancji.

Okres gwarancji i prawa ustawowe związane z wadliwymi produktami

Wykonanie świadczenia gwarancyjnego nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Ewentualne wady i braki, które występowały już w chwili sprzedaży, Klient ma obowiązek zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji są odpłatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z surowymi normami jakościowymi i starannie sprawdzone przed dostawą.
Gwarancja obejmuje wady materiałowe i wady wykonania. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i mogą być uznane za części zużywające się. a także uszkodzeń czułych części, np. przełączników, akumulatorów i elementów wykonanych ze szkła.
Gwarancja wygasa w przypadku uszkodzenia produktu, jego niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania lub nieprawidłowej pielęgnacji. Warunkiem zgodnego z przeznaczeniem użytkowania produktu jest dokładne przestrzeganie wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
Należy wykluczyć takie sposoby używania produktu i czynności, których zakazuje lub przed którymi przestrzega instrukcja obsługi.
Produkt jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego, nie do użytku gospodarczego.
Niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe obchodzenie się z produktem, używanie siły i ingerencje ze strony osób innych niż nasze autoryzowane centrum serwisowe powodują utratę gwarancji.

Opracowywanie reklamacji objętych gwarancją

Aby zapewnić szybkie opracowanie reklamacji, należy się zastosować do następujących wskazówek:

- Przy każdym kontakcie należy przygotować numer artykułu (dla tego urządzenia: IAN 100104 (rot)/ 105590 (crème)) oraz paragon kasowy jako dowód zakupu.
- Numer artykułu jest podany na tabliczce znamionowej, na wygrawerowanym polu, na stronie tytułowej instrukcji obsługi (z lewej strony u dołu) albo na naklejce znajdującej się na tylnej lub dolnej części produktu.
- W razie wadliwego działania albo innych wad należy się wstępnie skontaktować z podanym niżej centrum serwisowym, **telefonicznie** lub **e-mailem**.
- Produkt uznany za wadliwy można następnie bezpłatnie wysłać na otrzymany adres serwisu z dołączonym dowodem zakupu (paragonem kasowym) i informacją, na czym polega i kiedy wystąpiła wada.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać tę instrukcję obsługi i wiele innych podręczników użytkownika i filmów wideo oraz oprogramowanie.

Centrum serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN:
100104: kolor czerwony
105590: kolor kremowy

Dostawca

Proszę pamiętać, że podany niżej adres **nie jest adresem serwisu.** Należy się wcześniej skontaktować z podanym wyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Niemcy

Tartalom

1. A készülék leírása 36
2. Az alkatrészek megnevezése (lásd a kihajtható oldalon) 37
3. Műszaki adatok 37
4. Biztonsági utasítások 38
5. Kicsomagolás és felállítás 40
6. A készülék kezelése 41
7. Receptek 44
8. A készülék tisztítása 49
9. Ártalmatlanítás 50
11. Garanciakártya RP100104: piros/RP105590: krémszínű 53

Gratulálunk az új készülék megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A Kezelési utasítás a termék szállítási terjedelméhez tartozik. Az utasítás fontos biztonsági, kezelési és hulladékkezelési utasításokat tartalmaz.

Használat előtt ismerkedjen meg a termékre vonatkozó valamennyi kezelési és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírás szerint, a megfelelő alkalmazási területen használja.

A termékkel együtt az összes, a termékre vonatkozó dokumentumot adja tovább.

1. A készülék leírása

1.1 Rendeltetési cél

A SilverCrest SKMP 1200 A2 konyhai robotgép élelmiszerek és táplálékok turmixolására, habarására, dagasztására, felverésére és keverésére szolgál.

A készülék csak száraz helyiségben használható. Alkalmazása szabadban vagy nedves helyiségekben nem megengedett.

A készülék rendeltetése háztartási használat, kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.

A készülék ugyancsak alkalmas az alábbi célokra:

- üzletekben, irodákban és más kereskedelmi ágazatban dolgozók konyhájában történő használat,
- mezőgazdasági gazdaságban történő használat,
- szállodák, motelek és más szállások ügyfelei számára,
- reggeliztető panziók.

1.2 Szállítási terjedelem

- Konyhai robotgép, alapkészülék
- 1 db fröccsenésvédő
- 1 db turmixkehely
- 1 db dagasztó
- 1 db habverő
- 1 db keverő
- 1 db kezelési útmutató

1.3 Változatok

A készüléket két változatban szállítjuk:
- RP100104: piros
- RP105590: krémszínű

A kezelési útmutató azonos mindkét színváltozathoz.

2. Az alkatrészek megnevezése (lásd a kihajtható oldalon)

1 Meghajtókar
2 Burkolat
3 Fedőnyitó
4 Sebességszabályozó Be/Ki-funkcióval
5 Impulzusgomb
6 Reteszoldó kar
7 Alapkészülék
8 Fröccsenésvédő
9 Betöltőnyílás csapófedéllel
10 Fedéllezáró
11 Kehelyfedő
12 Turmixkehely fedéllel és lezáróval
13 Dagasztó
14 Habverő
15 Keverő
16 Keverőtál

3. Műszaki adatok

Áramellátás:	220 - 240 V~ / 50 Hz
Teljesítmény:	1 200 Watt
Érintésvédelmi osztály:	II
Robotgép MI:	10 perc
Turmixkehely MI:	3 perc
MI (működési idő):	azt az időt adja meg, ameddig a készüléket folyamatosan működtetni lehet.

4. Biztonsági utasítások

4.1 Fogalommagyarázat

A következő jelfogalmak szerepelnek a kezelési útmutatóban:

Figyelem!
Magas fokú kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása életveszélyes lehet.

Vigyázat!
Közepes kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása anyagi károkat okozhat.

Megjegyzés:
Kis fokú kockázat: A készülék használatakor figyelembe veendő tények.

4.2 A készülékre vonatkozó külön utasítások

Figyelem! A sérülések megelőzése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.

- Ezt a készüléket csökkentett fizikai, érzéki vagy mentális képességekkel rendelkező, ill. tapasztalatlan, alacsonyabb tudásszintű személyek használhatják, ha a felhasználók felügyelete, ill. a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatásuk biztosított, és a használatból eredő veszélyeknek tudatában vannak.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- Tartsa távol a készüléket és a csatlakozóvezetéket gyermekektől.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha az felügyelet nélkül marad, ill. összeszerelés előtt, szétszerelés után vagy tisztításhoz.
- Soha ne merítse vízbe az alapkészüléket **7**.
- Semmiképpen se használjon súroló, maró vagy karcoló tisztítószert. Ellenkező esetben a készülék megsérülhet.

4.3 Általános megjegyzések

- Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót. Az útmutató a készülék tartozéka és mindig rendelkezésre kell állnia.
- A készüléket kizárólag a megadott rendeltetési célra használja (lásd „1.1 Rendeltetési cél“ a 36. oldalon).
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültsége megegyezik a szükséges hálózati feszültséggel (lásd a készüléken lévő típustáblán).
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az ebben a kezelési útmutatóban nem szereplő tartozékok használata vagy az eredetitől eltérő pótalkatrészekkel történő javítás a garancia és szavatosság megszűnését eredményezi. Ez olyan javításokra is vonatkozik, amelyeket nem képzett szakember végez. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 51. oldalon a „10. Jótállási”.
- A garanciális időszakban bekövetkező működési rendellenességek esetén kizárólag szervizközpontunkhoz forduljon javítás céljából. Máskülönben megszűnik a garancia. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 51. oldalon a „10. Jótállási”.

4.4 Áramütés elleni védelem

Figyelem! A következő biztonsági utasítások célja, hogy megvédjék a készülék használóját az áramütéstől.

- Semmiképp sem szabad a készüléket használni, ha a készülék megsérült. Ilyen esetben a készüléket képzett szakemberekkel javíttassa meg. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 51. oldalon a „10. Jótállási".
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében azt a gyártóval vagy hasonló képzettségű személlyel kell kicseréltetni.
- Az alapkészülék **7** belsejébe ne kerüljön víz vagy egyéb folyadék. Ezért:
  - a készüléket soha ne használja a szabadban
  - az alapkészüléket **7** soha ne mártsa vízbe.
  - soha ne tegyen folyadékkal telt edényeket a készülékre, mint például poharat, vázát stb.
  - soha ne használja túl nedves környezetben
  - soha ne használja mosogató, fürdőkád, zuhany vagy úszómedence közvetlen közelében, mert a kifröccsenő víz a készülékbe kerülhet.

  Ha mégis víz kerülne a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a készüléket vigye el szakszervizbe javíttatni. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: „Jótállási" oldalon 51.
- Soha ne nyúljon vizes kézzel a készülékhez, a hálózati kábelhez vagy a hálózati csatlakozó dugóhoz.
- A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál fogva húzza ki. Soha ne húzza ki a hálózati kábeltől fogva.
- Figyeljen, hogy a hálózati kábelt soha ne hajlítsa, vagy ne törje meg.
- A hálózati kábelt tartsa távol forró felületektől (pl. a tűzhelytől).
- Ha a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a hálózati csatlakozó aljzatból. A készülék csak ebben az esetben van teljesen áramtalanítva.
- Kerülje a hosszabbítók használatát. Ezek használata csak bizonyos feltételek mellett megengedett:
  - a hosszabbító kábel megegyezik a készülék áramerősségével;
  - a hosszabbítókábelt ne hagyja rögzítetlen állapotban: olyan helyre tegye, hogy ne lehessen belebotlani, és ahol gyerekek nem férhetnek hozzá;
  - a hosszabbító ne rongálódjon meg;
  - ne csatlakoztasson egyéb készüléket a hálózati csatlakozó dugóhoz, mivel az megterhelheti a villamos hálózatot (többszörös csatlakozó aljzat használata tilos!).

4.5 Sérülések elleni védelem

Figyelem! A sérülések megelőzése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.

- Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelbe ne lehessen belebotlani, beleakadni vagy arra rálépni.
- Üzem közben kerülje az érintkezést a készülék mozgó alkatrészeivel, pl. a kehely **12** késeivel, a tésztagyúróval **13**, a habverővel **14** vagy a keverővel **15**. A mozgó alkatrészek behúzhatják az Ön kezét vagy haját, ami sérüléseket okozhat. A készüléket csak akkor

kapcsolja be, ha a keverőtál **16** használata esetén a fröccsenésvédő **8**, a turmixkehely **12** használata után pedig a fedél **11** rendesen fel van rakva.

- Minden egyes tisztítás előtt, ill. minden betétcsere előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Vigyázzon, mert hogy a turmixkehely **12** pengéi nagyon élesek. Puszta kézzel ne nyúljon hozzá a pengékhez, így elkerülheti a vágási sérüléseket.
- Mielőtt a készülék hálózati csatlakozózsínórját kihúzná, kapcsolja ki a sebességszabályozóval **4**. Ellenkező esetben előfordulgat, hogy a gép beindul, amikor legközelebb bedugja a hálózati csatlakozódugót.
- Ha nincs felrakva a turmixkehely **12**, tegye fel a készülék fedelét **2**. Ellenkező esetben a gép sérülésvédelmi okokból nem működik.

4.6 Gyermekei biztonsága érdekében

Figyelem! A gyerekek nem mindig tudják helyesen felmérni a vészhelyzeteket, ezért gyakran megsérülnek. Ezért figyeljen a következőkre:

- Vigyázzon, hogy a csomagolófóliák ne váljanak a gyermekek számára halálos veszély forrásává. A csomagolófólia nem játékszer.

4.7 Anyagi károk

Figyelem! Az anyagi károk elkerülése érdekében tartsa be a következő előírásokat.

- A készüléket kizárólag sík, száraz és nem csúszó felületen helyezze el, hogy a készülék ne eshessen vagy csúszhasson le.
- Ne tegye a készüléket forró tűzhelylapra.
- Ne használja egyszerre a turmixkelyhet **12** és a keverőtálat **16**. Ez a készüléket túlterhelheti.
- Soha ne járassa a keverőszerkezetet üres turmixkehellyel **12**. Ez a motor túlhevüléséhez vezethet.
- A keverőszerkezetet egyfolytában legfeljebb 10 percig, a mixert 3 percig üzemeltesse. Ezután hagyja, hogy a készülék szobahőmérsékletre lehűljön.
- A turmixkelyhet **12** csak felhelyezett fedéllel **11** használja, ellenkező esetben folyadék fröcskölődhet ki belőle.
- Ne rakja át a készüléket más helyre, amíg abban étel vagy tészta van.
- A turmixkelyhet **12** kizárólag turmixitalok vagy salátaöntetek készítésére használja.
- Ne töltse túl a keverőtálat **16** vagy a turmixkelyhet **12**, mert ellenkező esetben folyadék fröcskölődhet ki.
- Forró, ill. forrásban lévő keverni valót ne töltsön a turmixkehelybe **12**.

5. Kicsomagolás és felállítás

1. Vegye ki a tartozékokat a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék meglegyen (lásd „1.2 Szállítási terjedelem“ a 37. oldalon) és épségben legyen.
3. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd „8. A készülék tisztítása“ a 49. oldalon).

4. A készüléket sík, száraz és csúszásmentes felületen állítsa fel, hogy a készülék ne borulhasson fel és ne csúszhasson le.
5. Ügyeljen arra, hogy a sebességszabályozó **4** „0" állásban legyen.
6. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzatba (lásd „3. Műszaki adatok" a 37. oldalon).

A készülék most üzemkész.

6. A készülék kezelése

6.1 A készülék összeszerelése

1. Nyomja meg a reteszoldó kart **6** és fordítsa fel a meghajtókart **1**.

   Megjegyzés: Teljesen fordítsa át a reteszoldó kart **6** és addig tartsa úgy, amíg a meghajtókar **1** teljesen fel nem ér. Ezután fordítsa vissza a reteszoldó kart **6**.
2. A keverőtál **16** használatához helyezze azt az alapkészülékbe **7**.
3. A keverőtál rögzítéséhez addig fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg be nem kattan.

Figyelem!
A keverőtálat **16** soha ne használja felhelyezett fröccsenésvédő **8** nélkül. Ellenkező esetben a keverni való kifröcskölődhet.

4. Helyezze a fröccsenésvédőt **8** alulról a meghajtókarra **1**. A betöltő nyílásnak és a csapófedélnek **9** a sebességszabályozó **4** felé kell mutatnia.
5. A fröccsenésvédőt **8** nyomja meg egy kicsit, hogy bekattanjon.
6. Válassza ki a megfelelő keverőtartozékot:

   Tésztagyúró **13**: Nehéz tésztához, pl. kenyértésztához

   Habverő **14**: Tejszín, tojásfehérje stb. felveréséhez

   Keverő **15**: Kevésbé nehéz vagy könnyű tésztához, pl. sütemény- vagy fánktésztához.
7. Helyezze be alulról a keverőt a meghajtókar **1** megfelelő felfogójába.

   Ügyeljen arra, hogy a keverő szárán lévő csapok belekerüljenek a felfogó kereszthornyába.
8. Nyomja be egy kicsit a keverőt és fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányban, hogy bekattanjon.
9. Nyomja meg a reteszoldó kart **6** és fordítsa le a meghajtókart **1** munkahelyzetbe.

   Megjegyzés: Teljesen fordítsa át a reteszoldó kart **6** és addig tartsa úgy, amíg a meghajtókar **1** teljesen le nem ér. Ezután fordítsa vissza a reteszoldó kart **6**.

A készülék most üzemkész.

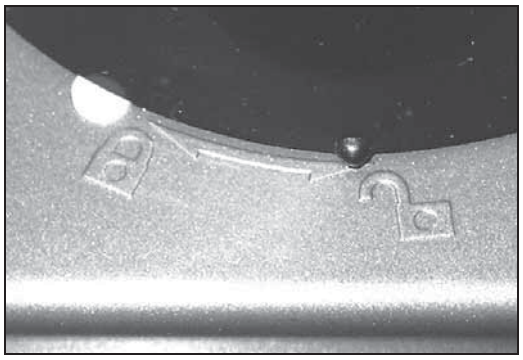
A turmixkehely 12 felhelyezése:

Figyelem!

- Ne használja egyszerre a turmixkelyhet **12** és a keverőtálat **16**. Ez a készüléket túlterhelheti.

1. Tolja jobbra a fedél **2** kireteszelő gombját **3**.
2. Vegye le a fedelet **2** .

3. Úgy helyezze fel a turmixkelyhet **12**, hogy a kis pecek a nyitott lakat szimbólumra mutasson.



4. Addig forgassa a turmixkelyhet **12** az óramutató járásának megfelelő irányban, amíg be nem pattan. Így a kis pecek a zárt lakat szimbólumára mutat.

6.2 A készülék szétszerelése

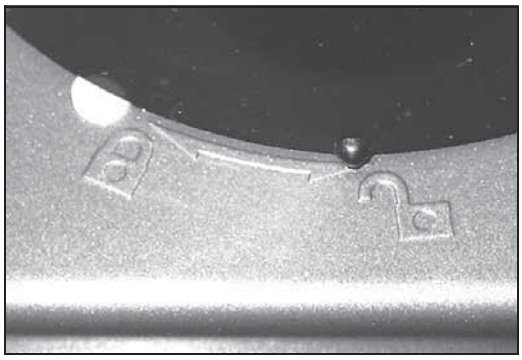
1. Nyomja meg a reteszoldó kart **6** és fordítsa fel a meghajtókart **1**.

   Megjegyzés: Teljesen fordítsa át a reteszoldó kart **6** és addig tartsa úgy, amíg a meghajtókar **1** teljesen fel nem ér. Ezután fordítsa vissza a reteszoldó kart **6**.
2. A keverő kiszedéséhez nyomja azt egy kissé be, majd egy az óramutató járásával ellentétes irányú fordulattal szabadítsa azt ki.
3. Vegye ki a keverőt.
4. A fröccsenésvédőt **8** lefelé húzva vegye ki. Ehhez először a fröccsenésvédő **8** hátsó felét húzza le egy kicsit.
5. Az óramutató járásának megfelelő irányban forgatva lazítsa meg a keverőt **16**.
6. Vegye ki a keverőt **16**.
7. Nyomja meg a reteszoldó kart **6** és fordítsa le a meghajtókart **1** munkahelyzetbe.

   Megjegyzés: Teljesen fordítsa át a reteszoldó kart **6** és addig tartsa úgy, amíg a meghajtókar **1** teljesen le nem ér. Ezután fordítsa vissza a reteszoldó kart **6**.

A turmixkehely 12 leszerelése:

1. Addig fordítsa a turmixkelyhet **12** az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a kis pecek a nyitott lakat szimbólumra nem mutat.



2. Vegye le a turmixkelyhet **12**.
3. Helyezze vissza a fedelét **2**.

6.3 A fröccsenésvédő használata

Keverés közben Ön további hozzávalókat is adhat a keverni valóhoz:

1. Csökkentse a sebességet 1. – 2. fokozatra.
2. Hajtsa fel a csapófedelet a betöltőnyílás **9** felett.
3. Töltse be a hozzávalókat.
4. Hajtsa le a csapófedelet a betöltőnyílás **9** felett.

6.4 A turmixkehely 12 használata

Figyelem!

- A mixert egyfolytában 3 percnél hosszabb ideig ne használja. Ennek leteltével a gépnek le kell hűlnie, hogy ne forrósodjon túl.

1. Először mindig a folyadékot töltse a turmixkehelybe **12**, csak azután a szilárd hozzávalókat.
2. A szilárd hozzávalókat előbb vágja apróra, hogy a késekbe bele ne akadjanak.
3. Mixelés előtt mindenképpen tegye fel a fedelet **11** a turmixkehelyre **12**, mert annak tartalma egyébként kifröcskölődhet.
4. Ha mixelés közben még hozzá akar adni valamit, az óramutató járásának megfelelő irányban elfordítva nyissa ki a fedéllezárót **10** a turmixkehely **12** fedelén **11**.
5. Válassza ki az időkapcsolón **4** a kívánt párolási időt.

   Megjegyzés: Az ideális sebesség főként a keverni való állagától függ. Minél folyékonyabb a keverni való, annál gyorsabban tud Ön mixelni.
6. Ennek szabályozására az impulzusgombot **5** is megnyomhatja. Amíg az impulzusgombot **5** nyomva tartja, a gép maximális sebességgel működik.

   Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.

6.5 Sebességszabályozás, be- és kikapcsolás

1. A sebességszabályozó **4** jobbra fordításával kapcsolja be a készüléket.
2. A keverést alacsonyabb sebességgel kezdje, majd fokozatosan növelje a sebességet.

Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.

Ajánlott sebességek

Sebesség	Betét	Leírás
1 – 2	mind	- Alapbeállítás minden keverő tevékenységhez. - Hozzávalók adagolásakor
	Tésztagyúró **13** vagy keverő **15**	- Kemény tészta vagy keményebb adalékok gyúrása
2 – 3	Keverő **15**	- Sűrű tészta kikeverése - Vaj és liszt összekeverése - Kelt tészta kikeverése
	Tésztagyúró **13**	- Kelt tészta gyúrása - Sűrű tészta gyúrása
4 – 6	Keverő **15**	- Süteménytészta - Vaj és cukor felverése - Linzergyűrű
7 – 10	Habverő **14**	- Tejszín - Fehérje - Majonéz - Vaj habosra verése

Sebesség	Betét	Leírás
Impulzusgomb **5**	Turmixkehely **12**	- Puha vagy folyékony hozzávalók keverése. - Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sebességszabályozót **4** „**0**" állásba.

6.6 Túlmelegedés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Ha a motor túlságosan felforrósodik, a készülék automatikusan lekapcsol:

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
3. Hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.

7. Receptek

7.1 Fehér kenyér

Hozzávalók:

- 1 kg BL-55-ös liszt (finomliszt)
- 4 teáskanál só
- 4 csomag száraz élesztő (kb. 2,5–3 dkg)
- 6,5 dl langyos víz

Elkészítés:

1. Adja a hozzávalókat a keverőtálba **16**.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a tésztagyúrót **13**.
3. 3. fokozaton 10 percig gyúrja.
4. Vegye ki és fedje le a keverőtálat.
5. A tésztát 1–2 óra hosszat kelessze.
6. Formázzon egy cipót vagy tegye a tésztát szögletes formába.
7. A sütőt melegítse elő 220 °C-ra.
8. Kb. 35–40 percig süsse a kenyeret.

7.2 Pizzatészta

Megjegyzés: A pizza különösen jól sikerül, ha a tésztát 24 órával a sütés előtt elkészíti és a hűtőben pihenteti. Ha megfogadja a következő receptet, a pizza "igazán olaszosra" sikerül.

Hozzávalók 4 személyre:

- 50 dkg BL 55-ös liszt
- 3 dl csapvíz
- Egy élesztőkocka max. 1/5 része
- 2 dkg só

Elkészítés:

1. Tegyen a liszből 30 dekát a keverőtálba **16**.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a keverőt **15**.
3. Állítsa be a 2. fokozatot.
4. Lassan töltsön hozzá a betöltőnyíláson **9** keresztül 3 dl csapvizet.
5. Adja hozzá a sütőélesztőt.
6. Adja hozzá a sót.

7. A masszát keverje simára 4.–5. fokozaton.
8. Fedje le a keverőtálat, és szobahőmérsékleten hagyja kelni a tésztát kb. 20 percig.
9. Keverje át a tésztát 4. fokozaton kb. 3 percig.
10. Vegye ki a keverőt **15** és tegye be a tésztagyúrót **13**.
11. Gyúrja a tésztát 3. fokozaton.
12. A töltőnyíláson **9** keresztül apránként adja hozzá a maradék lisztet.

    Megjegyzés: A hozzáadott liszt akkor elég, ha a pizzatészta az edény aljáról leválik és golyóvá formázódik.
13. Ezután még gyúrja át a tésztát 2. fokozaton kb. 3 percig.

    Megjegyzés: A pizzatészta állaga akkor pont jó, ha egy ideig (kb. 30 percig) megtartja a golyóformát, de ezután firmáját elveszíti és szétfolyik.
14. Ezután ismét pihentesse a tésztát 20 percig a keverőtálban.
15. A tésztát a keverőtálból ejtse egy lisztezett gyúródeszkára.
16. Alaposan szórja be liszttel a tészta tetejét.
17. Gyúrja át a tésztát és formázzon belőle golyót.
18. Tegye a tésztagolyót egy jól záró edénybe, és az egészet tegye 24 órára a hűtőszekrénybe.
19. Vegye ki a tésztát a hűtőből és tegye egy lisztezett tepsire.
20. Alaposan szórja be a tésztát liszttel és gyúrva formázza golyóvá.
21. A tészta elkészült, most már elkészítheti a pizzalapot és ráteheti a hozzávalókat.

Tudnivalók:

- Az élesztőt nem fontos előzőleg vízben feloldani.
- Az élesztő adagolásában a mi receptünket kövesse, ne azt, ami a csomagolásra van írva. Csak annyi élesztőt használjon, amennyit a csomagolás szerint 20–25 dkg liszthez kellene felhasználni.
- A a pizzatésztából kiérződik az élesztő íze, az élesztő mennyiségét még tovább csökkentse. A csökkentett élesztőmennyiséget a hosszú kelesztéssel ellensúlyozzuk.
- A tengeri só a tésztát finomabbá teszi.
- Akkor sózta meg jól, ha a tészta közvetlenül a sózás után egy kicsit sós ízű. Ha nagyon kiérzik a liszt vagy az élesztő íze, akkor egy kicsit kevés a só. A később még hozzáadandó liszt elveszi a sós ízt.
- **Ne** pihentesse a tésztát hőforrás közelében. Ezzel ugyan időt takarít meg, viszont a tészta nem lesz olyan finom.
- Úgy lesz a pizza igazán finom, ha betartja a 24 órás pihentetési időt.
- A kész tésztát a hűtőben akár napokig is lehet tárolni.

7.3 Kevert tésztás sütemény gyümölccsel

Hozzávalók:

- 1 pohár joghurt (1,5 dl)
- 1 pohár étolaj vagy puha vaj (15 dkg)
- 2 pohár cukor (3 dl)
- 3 pohár liszt (30 dkg)
- 1 tasak sütőpor
- 4 tojássárgája
- 4 tojásfehérje
- 1 doboz gyümölcsbefőtt ízlés szerint vagy friss gyümölcs (kb. 50 dkg)

Elkészítés:

1. Adja a fehérjét a keverőtálba **16**.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a habverőt **14**.
3. Verje fel a tojásfehérjét 9. fokozaton 1–2 percig.
4. Szedje ki a tálból a tojáshabot és rakja félre.
5. Tegye a joghurtot a keverőtálba.
6. A kiürült joghurtos poharat kimoshatja és mérőedényként használhatja, de használhat mérőpoharat is.
7. Adjon hozzá 1 pohár olajat (1,5 dl) vagy lágy vajat (15 dkg).
8. Adjon hozzá 2 pohár cukrot (3 dl).
9. Adja hozzá 4 tojás sárgáját.
10. Mindezt 6. vagy 7. fokozaton kb. 2 percig keverje.
11. Adjon hozzá 3 pohár (4,5 dl, ill. 32 dkg) lisztet és adja hozzá a sütőport.
12. Vegye ki a habverőt **14** és rakja be a keverőt **15**.
13. Mindezt 4. fokozaton kb. 5 percig keverje.
14. Állítsa le a robotgépet.
15. Adja hozzá a tojáshabot.
16. Adja hozzá a lecsöpögtetett és szükség esetén apróra vágott gyümölcsöt.
17. 2. fokozaton kb. 10–20 másodpercig keverje alá a gyümölcsöt és a tojáshabot.
18. Tegye a tésztát egy süteményformába.
19. Süsse 200 °C-on kb. 50 percig.

7.4 Omlós tészta

Hozzávalók:

- 25 dkg vaj
- 25 dkg cukor
- 6 tojás
- 25 dkg étkezési keményítő
- 7,5 dkg liszt
- 1 tasak sütőpor (20 dkg)
- 1 kezeletlen citrom
- 1 tasak vaníliás cukor (2 teáskanál)

Elkészítés:

1. Tegye a lisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport egy tálba, majd mindezt alaposan keverje össze.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a keverőt **15**.
3. Tegye a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot a keverőtálba **16**.
4. Állítsa be a 3. fokozatot és dolgozza ezt össze laza masszává.
5. Lassan, egyenként keverje bele a tojásokat.
6. Reszelje le a citrom héját és adja hozzá.
7. Kanalanként adja hozzá és keverje be a lisztkeveréket.
8. Ha minden össze van keverve, 3 percig dolgozza meg a masszát 6. fokozaton.
9. Tegye a tésztát egy bezsírozott süteményformába.
10. KB. 60 percig süsse 180 °C-on (felső és alsó láng) vagy 160 °C-on (légkeverős sütő).
11. A kihűlt süteményt porcukorral vagy cukormázzal díszítse. A cukormázba a citrom levét is belekeverheti.

7.5 Gófri

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 1 tasak vaníliás cukor
- 1/2 tasak sütőpor
- 25 dkg cukor
- 20 dkg vaj vagy margarin

- 50 dkg liszt
- 300 ml tej
- 1,25 dl szénsavas ásványvíz

Elkészítés:

1. Válassza szét a a fehérjét a sárgájától.
2. Adja a fehérjét a keverőtálba **16**.
3. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a habverőt **14**.
4. Verje fel a tojásfehérjét 9. fokozaton 1–2 percig.
5. Állítsa le a robotgépet.
6. Szedje ki a tálból a tojáshabot és rakja félre.
7. Vegye ki a habverőt **14** és tegye be a keverőt **15**.
8. A vajat és a cukrot keverje krémszerűre.
9. Állítsa be a 4. fokozatot.
10. Apránként adja hozzá a tojássárgáját, a tejet, az ásványvizet és a vaníliás cukrot.
11. Keverje össze a lisztet és a sütőport, és ezt kanalanként keverje bele a masszába.
12. Rövid időre állítsa le a konyhai robotgépet, és tegye a tojáshabot a keverőtálba.
13. 2. fokozaton kb. 10–20 másodpercig keverje alá a gyümölcsöt és a tojáshabot.
14. 30 percig hagyja a tésztát dagadni.
15. Ezután süsse ki a gófrit.

7.6 Csokoládés minitorták

Hozzávalók:

- 10 dkg vaj
- 15 dkg cukor
- 2 tojás
- 10 dkg liszt
- ″ teáskanál sütőpor
- Ľ teáskanál szódabikarbóna
- Ľ teáskanál só
- 7,5 dkg kakaópor
- 1,3 dl vagy esetleg valamivel több tej
- 1 teáskanál vaníliakivonat vagy vaníliapaszta

Elkészítés:

1. Szitálja a lisztet és a kakaót egy tálba, szitálja bele a sütőport, a szódabikarbónát és a sót, és mindezt alaposan keverje össze.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a keverőt **15**.
3. Tegye a vajat, a cukrot és a vaníliát a keverőtálba **16**.
4. Állítsa be a 3. fokozatot és dolgozza ezt össze laza masszává.
5. Egyesével keverje bele a tojásokat.
6. Váltakozva keverje bele a lisztkeveréket és kb. 1,3 dl tejet, és mindezt addig keverje, amíg a tészta simává nem válik.
7. Ha a tészta túl száraz, apránként addig adagoljon még hozzá tejet, amíg sűrűn folyóvá nem válik.
8. Tegye a tésztát egy minitortasütőbe, vagy bezsírozott, hőálló csészéket használjon süteményformának. Megfelelő méretű süteményformákat is használhat.
9. Kb. 20 percig süsse 190 °C-on.

7.7 Tolófánk

Hozzávalók:

- 23 dkg liszt
- 15 dkg vaj, hidegen, vékony szeletekre vágva
- 10 dkg cukor
- 1 tojás
- 1 tasak vaníliás cukor
- 1 csipet só

Elkészítés:

1. Adja a hozzávalókat a keverőtálba **16**.
2. Használja a fröccsenésvédőt **8** és a tésztagyúrót **13**.
3. Kb. 5 percig gyúrja 2.–3. fokozaton.
4. Tegye a tésztát habzsákba és nyomja ki.
5. A csíkokat S alakban, egyenesen vagy kört formázva helyezze egy sütőlapra.
6. Süsse 180 °C-on 10 percig.

Tudnivalók:

- Sütés előtt a tolófánkot dió- vagy mandulapehellyel díszítheti.
- Sütés után a kihűlt tolófánkot csokoládébevonattal díszítheti.

7.8 Írós eperturmix

Hozzávalók:

- 1/2 l hideg tej
- 1/2 l hideg író
- 25 dkg friss földieper
- 4 evőkanál eperlekvár
- 4 evőkanál méz
- 1 evőkanál citromlé
- 1 csipet só
- cukor vagy édesítőszer ízlés szerint

Elkészítés:

1. Vegye le a turmixkehely **12** tetejét **11**.
2. Töltse bele a tejet, az írót, a mézet, az eperlekvárt, a citromlevet és egy csipetnyi sót.
3. Helyezze fel a fedelet **11** a turmixkehelyre **12**.
4. Tegye fel a turmixkelyhet **12** a gépre.
5. Mindezt mixelje össze az impulzusgombbal **5** vagy 10. fokozaton kb. 30 másodpercig.

   Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.
6. Engedje el az impulzusgombot, ill. csökkentse a sebességet 1. fokozatra.
7. Nyissa ki a turmixkehely **11** fedéllezáróját **10** a fedélben **12** az óramutató járásának megfelelő irányban.
8. Töltse bele az epret.
9. Ha édesebben akarja, tegyen bele cukrot ízlés szerint.
10. Két percig mixelje a legmagasabb fokozaton (az impulzusgombbal vagy a 10. fokozaton).
11. Töltse pohárba és díszítse friss földieperrel.

7.9 Banánturmix

Hozzávalók:

- 2 db nagyon érett banán
- 1/2 l hideg tej
- 4 evőkanál vaníliafagylalt
- csokireszelék

Elkészítés:

1. Hámozza meg és vágja csíkokra a banánt.
2. Vegye le a turmixkehely **12** tetejét **11**.
3. Adja a hozzávalókat a turmixkehelybe **12**.
4. Helyezze fel a fedelet **11** a turmixkehelyre **12**.
5. Tegye fel a turmixkelyhet **12** a gépre.
6. Mindezt mixelje össze az impulzusgombbal **5** vagy 10. fokozaton kb. 60 másodpercig.

   Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.
7. Töltse pohárba és csokireszelékkel.

7.10 Meggysmoothie

Hozzávalók:

- 25 deka meggybefőtt kimagvazott meggyből
- 15 dkg joghurt
- Cukor ízlés szerint

Elkészítés:

1. Vegye le a turmixkehely **12** tetejét **11**.
2. Tegye a meggyet a levével együtt a turmixkehelybe **12**.
3. Helyezze fel a fedelet **11** a turmixkehelyre **12**.
4. Tegye fel a turmixkelyhet **12** a gépre.
5. Pürésítse a meggyet 15 másodpercig az impulzusgombbal **5**.

   Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.
6. Tegye hozzá a joghurtot és a cukrot.
7. A hozzávalókat addig mixelje az impulzusgombbal **5** vagy 10. sebességfokozaton (max. 2 percig), amíg a smoothie el nem éri a megfelelő sűrűségi állagot.

8. A készülék tisztítása

Figyelem! Az áramütés, sérülés vagy károsodás veszélyének elkerülése érdekében:

- Minden egyes tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Soha ne merítse vízbe az alapkészüléket **7**.

Vigyázat! Semmiképpen se használjon súroló, maró vagy karcoló tisztítószert. Ezek miatt a készülék megsérülhet.

8.1 Az alapkészülék (7) tisztítása

1. Tisztítsa meg az alapkészüléket **7** egy nedves ruhával. Használhat némi mosogatószert is.
2. Ezután öblítse le tiszta vízzel.
3. Az alapkészüléket készüléket csak akkor használja újra **7**, ha az teljesen megszáradt.

8.2 A fröccsenésvédő (8), a tésztagyúró (13), a habverő (14) és a keverő (15) tisztítása

Vigyázat! A fröccsenésvédő **8** mosogatógépben **nem** tisztítható.

A tésztagyúrót **13**, a habverőt **14** és a keverőt **15** mosogatógépben is tisztíthatja.

1. Áztassa be az alkatrészeket hideg vagy langyos vízben, hogy a tésztamaradékok felpuhuljanak.

   Megjegyzés: A vízbe egy kis mosogatószert is tehet.
2. Távolítsa el a felázott tésztamaradékokat egy tisztítókefével.
3. Öblítse át tiszta vízzel.
4. Ismételt használat előtt győződjön meg arról, hogy az alkatrészek teljesen megszáradtak.

8.3 A keverőtál (16) tisztítása

A keverőtál **16** nemesacélból készült, és mosogatóban, valamint mosogatógépben is tisztítható.

8.4 A turmixkehely (12) tisztítása

Megjegyzés: A turmixkehely **12** és a fedél **11** mosogatógépben tisztítható.

1. Helyezze fel a turmixkelyhet **12** a készülékre.
2. töltse meg félig meleg, mosogatószeres vízzel.
3. Tegye rá a fedőt **11**.
4. Ügyeljen arra, hogy a sebesség-szabályozó **4** „0" állásban legyen.
5. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzatba (lásd „ A csomagolóanyag ártalmatlanítása során vegye figyelembe a helyi környezetvédelmi előírásokat." a 50. oldalon).
6. Néhányszor nyomja meg az impulzusgombot **5**.

   Megjegyzés: Az impulzusgomb **5** csak akkor működik, ha a sebességszabályozó **4** legalább 1-es fokozaton van.
7. Vegye le a turmixkelyhet **12** a készülékről.
8. Öntse ki a mosogatóvizet.
9. Öblítse le a turmixkelyhet **12** tiszta vízzel.
10. Ismételt használat előtt győződjön meg arról, hogy a turmixkehely **12** teljesen megszáradt.

9. Ártalmatlanítás

9.1 A készülék

Az áthúzott szemeteskuka szimbólum azt jelenti, hogy az elhasználódott terméket az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtő-helyre kell vinni. Ez a termékre és valamennyi ilyen jellel ellátott tartozékára vonatkozik.

A jelzett termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékok közé dobni, hanem valamely elektromos és elektronikus készülék újrahasznosító gyűjtőhelyen kell leadni. Az újrahasznosítás elősegíti a nyersanyag-felhasználás csökkentését és a környezet tehermentesítését. Az ártalmatlanítással és a legközelebbi hulladékgyűjtő udvarral kapcsolatban pl. a települési közterület-fenntartó vállalattól vagy az Arany Oldalakból tájékozódhat.

9.2 Csomagolás

A csomagolóanyag ártalmatlanítása során vegye figyelembe a helyi környezetvédelmi előírásokat.

10. Jótállási

(HU) **JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

A termék megnevezése: **Konyhai robotgép**	Gyártási szám: **RP100104: piros/ RP105590: krémszínű**
A termék típusa: **SKMP 1200 A2**	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: **Alsó rész**
A gyártó cégneve, címe és email címe: **HOYER Handel GmbH** **Kühnehöfe 5** **22761 Hamburg** **Németország**	A szerviz neve, címe és telefonszáma: **Szerviz Magyarosrzag** **Teknihall Elektronik GmbH** **Breitefeld 15** **D-64839 Münster** **Tel.: 0640 102785** **E-Mail: hoyer@lidl.hu**
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

   A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

   A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját.

   Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

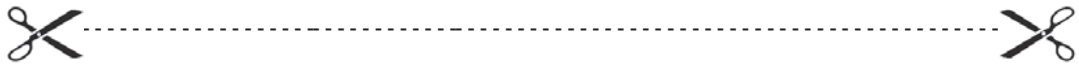
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy

cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Ezt a dokumentumot, egyéb kézikönyveinket, termékvideóinkat és szoftvereinket a www.lidl-service.com címről töltheti le.



11. Garanciakártya RP100104: piros/RP105590: krémszínű

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	
A hiba oka:	
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A hiba javításának módja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:	

Kazalo

1. Opis naprave **54**
2. Poimenovanje delov (glejte pregibno stran) **55**
3. Tehnični podatki **55**
4. Varnostna opozorila **56**
5. Razpakiranje in namestitev **58**
6. Uporaba naprave **59**
7. Recepti **62**
8. Čiščenje naprave **67**
9. Odstranjevanje **68**
10. Garancija **69**

Prisrčne čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

S tem ste se odločili za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje.

Pred prvo uporabo izdelka se dobro seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi opozorili. Izdelek uporabljajte samo v skladu z opisi in samo za navedena področja uporabe.

Če izdelek prevzame tretja oseba, le-tej izročite tudi vso dokumentacijo.

1. Opis naprave

1.1 Namen uporabe

Kuhinjski aparat SilverCrest SKMP 1200 A2 je namenjen miksanju, žvrkljanju, gnetenju, stepanju in mešanju živil.

To napravo lahko uporabljate samo v suhih prostorih. Uporaba na prostem ali v vlažnih prostorih ni dovoljena.

Naprava je primerna za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ni namenjena za komercialno uporabo.

Naprava je primerna tudi za:

- uporabo v kuhinjah za delavce v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih objektih,
- uporabo na kmetijskih posestvih,
- stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih,
- prenočišča z zajtrkom.

1.2 Obseg dobave

- 1 kuhinjski aparat, osnovna enota
- 1 ščitnik pred brizganjem
- 1 blender
- 1 nastavek za gnetenje
- 1 metlica za stepanje
- 1 metlica za mešanje
- 1 navodila za uporabo

1.3 Različice

Naprava je na voljo v dveh različicah:
- RP100104: rdeča barva
- RP105590: krem barva

Upravljanje je pri obeh barvnih različicah enako.

2. Poimenovanje delov (glejte pregibno stran)

1 Pogonska ročica
2 Pokrov
3 Element za odpiranje pokrova
4 Regulator hitrosti s funkcijo za vklop/izklop
5 Impulzni gumb
6 Vzvod za sprostitev
7 Osnovna enota
8 Ščitnik pred brizganjem
9 Odprtina za dodajanje s pokrovčkom
10 Kapica
11 Pokrov blenderja
12 Blender s pokrovom in kapico
13 Nastavek za gnetenje
14 Metlica za stepanje
15 Metlica za mešanje
16 Skleda za mešanje

3. Tehnični podatki

Napajalna napetost:	220 – 240 V~/50 Hz
Moč:	1200 W
Razred zaščite:	II

Najdaljši čas neprekinjenega delovanja kuhinjskega aparata: 10 minut
Najdaljši čas neprekinjenega delovanja blenderja: 3 minute
Najdaljši čas neprekinjenega delovanja: navaja čas, v katerem lahko naprava deluje brez prekinitev.

4. Varnostna opozorila

4.1 Razlaga pojmov

V navodilih za uporabo so naslednji pojmi za opozarjanje:

Opozorilo!
Velika nevarnost: neupoštevanje opozorila lahko povzroči nevarnost za telo in življenje.

Previdno!
Srednje velika nevarnost: neupoštevanje opozorila lahko povzroči materialno škodo.

Navodilo:
Majhna nevarnost: zadeve, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave.

4.2 Posebni napotki za to napravo

Opozorilo! Da bi preprečili poškodbe in materialno škodo, upoštevajte naslednje napotke.

- Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čustvenimi ali duševnimi sposobnostmi oz. s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja lahko to napravo uporabljajo, če so pod nadzorom oz. so ustrezno poučene o načinu varne uporabe naprave in so razumele, kakšne so možne nevarnosti pri uporabi naprave.
- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo v situacijah, ko ni pod nadzorom, pred sestavljanjem, razstavljanjem in čiščenjem vedno ločite od električnega omrežja.
- Osnovne enote **7** nikoli ne potapljajte v vodo.
- V nobenem primeru ne uporabljajte abrazivnih, jedkih ali grobih čistil. Sicer se lahko aparat poškoduje.

4.3 Splošna navodila

- Pred uporabo pozorno preberite ta navodila za uporabo. Navodila so sestavni del naprave in morajo biti vedno na voljo.
- Napravo uporabljajte izključno namensko (glejte poglavje »1.1 Namen uporabe« na strani 54).
- Preverite, ali se zahtevana omrežna napetost (glejte napisno ploščico na napravi) ujema z vašo omrežno napetostjo.
- Prosimo, da upoštevate, da v primeru uporabe opreme, ki ni priporočena v teh navodilih, ali v primeru popravila, pri katerem niso bili uporabljeni izključno originalni deli, prenehata veljati garancija in odgovornost proizvajalca. To velja tudi za popravila, ki so jih izvedle osebe, ki niso strokovno usposobljene. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni Center« na strani 69.
- V primeru morebitnih motenj v delovanju v času veljavnosti garancije lahko napravo popravljajo samo v naših servisnih centrih. V nasprotnem primeru izgubite pravice, ki izhajajo iz garancije. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni Center« na strani 69.

4.4 Zaščita pred udarom električnega toka

Opozorilo! Upoštevanje naslednjih varnostnih opozoril vas zaščiti pred udarom električnega toka.

- Če je naprava poškodovana, je v nobenem primeru ne uporabljajte. Popraviti jo mora strokovno usposobljena oseba. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni Center« na strani 69.
- V primeru poškodbe napajalnega kabla na napravi mora kabel zamenjati predstavnik proizvajalca ali druga strokovno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- V notranjost osnovne enote ***7*** nikakor ne sme prodreti voda ali druge tekočine. Zato:
  - naprave nikoli ne uporabljajte na prostem;
  - osnovne enote ***7*** nikoli ne potapljajte v vodo;
  - na napravo nikoli ne postavljajte posod, napolnjenih z vodo, kot so kozarci, vaze itd.;
  - naprave nikoli ne uporabljajte v izredno vlažnem okolju;
  - naprave nikoli ne uporabljajte v neposredni bližini pomivalnega korita, kopalne kadi, tuša ali bazena, ker bi brizgajoča voda lahko prodrla v napravo.

  Če voda kljub temu prodre v napravo, takoj izvlecite omrežni vtič iz vtičnice ter zagotovite, da napravo popravi strokovno usposobljena oseba. Kontaktne podatke najdete v »Servisni Center« na strani 69.
- Naprave, omrežnega kabla ali omrežnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami.
- Omrežni kabel vedno iztaknite tako, da ga držite za omrežni vtič. Nikoli ne vlecite za sam omrežni kabel.
- Pazite, da omrežni kabel nikoli ni prepognjen ali stisnjen.
- Omrežni kabel držite proč od vročih površin (npr. plošča štedilnika).
- Če naprave ne uporabljate, izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice. Samo v tem primeru naprava ni pod napetostjo.
- Izogibajte se uporabi podaljškov. Uporaba je dovoljena le v točno določenih pogojih:
  - podaljšek mora biti primeren za jakost toka naprave
  - podaljšek ne sme biti položen "viseče": podaljšek ne sme predstavljati nevarnosti spotika in ne sme biti v dosegu otrok
  - podaljšek ne sme biti na noben način poškodovan
  - na isto omrežno vtičnico ne smejo biti priključene tudi druge naprave, ker lahko v nasprotnem primeru pride do preobremenitve električnega omrežja (prepoved podaljškov z več vtičnicami!).

4.5 Zaščita pred telesnimi poškodbami

Opozorilo! Upoštevajte naslednja navodila, da se izognete poškodbam.

- Pazite, da napajalni kabel ni napeljan tako, da bi se lahko ob njega kdo spotaknil, se vanj zapletel ali ga pohodil.
- Med delovanjem se ne dotikajte premikajočih se delov naprave, kot so rezilo blenderja **12**, nastavek za gnetenje **13**, metlica za stepanje **14** ali

metlica za mešanje **15**. Lahko se zgodi, da se v napravo povlečejo roke ali lasje, zaradi česar se lahko poškodujete. Napravo vklopite samo ob pravilno nameščenem ščitniku za brizganje **8** v primeru uporabe sklede za mešanje **16** oz. pravilno nameščenem pokrovu **11** v primeru uporabe blenderja **12**.

- Pred vsakim čiščenjem ali zamenjavo nastavkov izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- Upoštevajte, da so rezila blenderja **12** zelo ostra. Da se ne bi porezali, se rezil nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
- Pred izvlekom omrežnega vtiča napravo vedno najprej izklopite na regulatorju hitrosti **4**. V nasprotnem primeru se lahko zgodi, da se naprava v trenutku, ko omrežni vtič ponovno vtaknete v omrežno vtičnico, zažene.
- Če ni nameščen blender **12**, mora biti nameščen pokrov **2**. V nasprotnem primeru naprava ne deluje, zato da se zagotovi zaščita pred poškodbami.

4.6 Za varnost vašega otroka

Opozorilo! Otroci pogosto ne morejo pravilno oceniti nevarnosti, zaradi česar se lahko poškodujejo. Zato upoštevajte:

- Pazite, da embalažna folija ne postane smrtna past za otroke. Embalažna folija ni otroška igrača.

4.7 Materialna škoda

Previdno! Da bi preprečili materialno škodo, upoštevajte naslednje predpise.

- Napravo postavite samo na ravno, suho in nedrsečo površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti na tla.
- Naprave ne postavljajte na vročo ploščo štedilnika.
- Blenderja **12** in sklede za mešanje **16** ne uporabljajte istočasno. V nasprotnem primeru se lahko naprava preobremeni.
- Mešalnik in blender **12** naj nikoli ne delujete v prazno. Zaradi tega bi lahko prišlo do pregrevanja motorja.
- Mešalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, blender pa največ 3 minute. Za tem morate najprej počakati, da se naprava ponovno ohladi na sobno temperaturo.
- Blender **12** uporabljajte samo z nameščenim pokrovom **11**, saj lahko v nasprotnem primeru pride do brizganja tekočine iz posode.
- Dokler je v napravi jed ali testo, je ne prestavljajte.
- Blender **12** uporabljajte samo za pripravo mešanih pijač ali prelivov.
- Sklede za mešanje **16** ali blenderja **12** ne napolnite preveč, saj lahko vsebina v nasprotnem primeru brizga naokoli.
- Blenderja **12** nikoli ne polnite z vročimi ali vrelimi sestavinami za miksanje.

5. Razpakiranje in namestitev

1. Posamezne dele vzemite iz embalaže.
2. Preverite, ali so posamezni deli popolni (glejte poglavje »1.2 Obseg dobave« na strani 54) in ali imajo kakšne poškodbe.
3. Pred prvo uporabo napravo temeljito očistite (glejte poglavje »8. Čiščenje naprave« na strani 67).
4. Napravo postavite na ravno, suho in nedrsečo površino, da se ne more prevrniti in zdrsniti.

5. Preverite, ali je regulator hitrosti **4** v položaju »0«.
6. Omrežni vtič vtaknite v primerno omrežno vtičnico (glejte poglavje »3. Tehnični podatki« na strani 55).

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

6. Uporaba naprave

6.1 Sestavljanje naprave

1. Pritisnite vzvod za sprostitev **6** in dvignite pogonsko ročico **1**.

   Navodilo: vzvod za sprostitev **6** preklopite do končnega položaja in ga zadržite, dokler pogonska ročica **1** ne doseže najvišjega položaja. Nato vzvod za sprostitev **6** preklopite ponovno nazaj.
2. Če želite namestiti skledo za mešanje **16**, jo vstavite v osnovno enoto **7**.
3. Skledo za mešanje zapahnete tako, da jo nekoliko zasukate v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.

Previdno!
Sklede za mešanje **16** nikoli ne uporabljajte brez nameščenega ščitnika pred brizganjem **8**. V nasprotnem primeru lahko sestavine za mešanje brizgajo naokoli.

4. Ščitnik pred brizganjem **8** namestite od spodaj na pogonsko ročico **1**. Odprtina za dodajanje s pokrovčkom **9** mora biti obrnjena v smeri regulatorja hitrosti **4**.
5. Ščitnik pred brizganjem **8** nekoliko vtisnite, tako da se zaskoči.
6. Izberite primeren nastavek za mešanje:

   Nastavek za gnetenje **13**: za bolj čvrste vrste testa, npr. testo za kruh.

   Metlica za stepanje **14**: za stepanje smetane, beljakov ipd.

   Metlica za mešanje **15**: za srednje čvrste in rahle vrste testa, npr. testo za torte ali masa za palačinke.
7. Nastavek za mešanje namestite od spodaj v ustrezno držalo na pogonski ročici **1**.

   Pazite, da majhne sojemalnike na držaju nastavka za mešanje vstavite v prečno zarezo držala.
8. Nastavek za mešanje nekoliko vtisnite in ga zasukajte v smeri urnega kazalca, tako da se zaskoči.
9. Pritisnite vzvod za sprostitev **6** in pomaknite pogonsko ročico **1** navzdol v delovni položaj.

   Navodilo: vzvod za sprostitev **6** preklopite do končnega položaja in ga zadržite, dokler pogonska ročica **1** ne doseže najnižjega položaja. Nato vzvod za sprostitev **6** preklopite ponovno nazaj.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

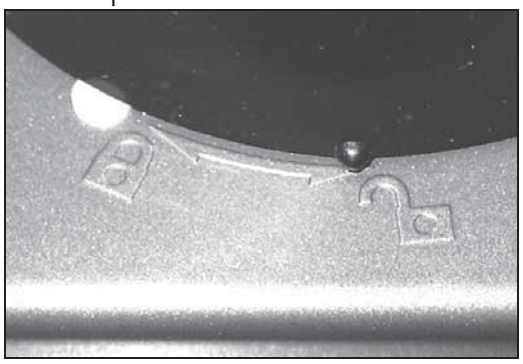
Namestitev blenderja 12:

Previdno!

- Blenderja **12** in sklede za mešanje **16** ne uporabljajte istočasno. V nasprotnem primeru se lahko naprava preobremeni.

1. Pritisnite gumb za odpiranje **3** pokrova **2** v levo.
2. Odstranite pokrov **2**.

3. Blender **12** namestite tako, da majhni jeziček kaže na simbol odprtega zaklepa.



4. Blender **12** zasukajte v smeri urnega kazalca, tako da se zaskoči. Majhni jeziček zdaj kaže na simbol zaprtega zaklepa.

6.2 Razstavljanje naprave

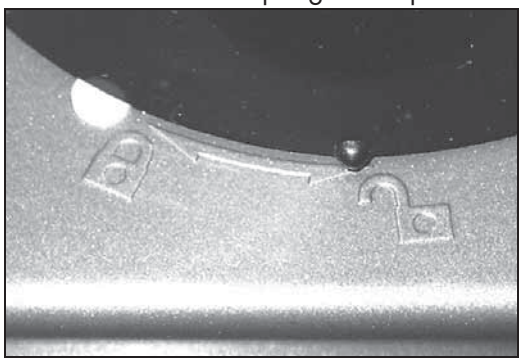
1. Pritisnite vzvod za sprostitev **6** in dvignite pogonsko ročico **1**.

   Navodilo: vzvod za sprostitev **6** preklopite do končnega položaja in ga zadržite, dokler pogonska ročica **1** ne doseže najvišjega položaja. Nato vzvod za sprostitev **6** preklopite ponovno nazaj.
2. Da bi odstranili nastavek za mešanje, ga nekoliko vtisnite in sprostite z rahlim zasukom v nasprotni smeri urnega kazalca.
3. Odstranite nastavek za mešanje.
4. Da bi odstranili ščitnik pred brizganjem **8**, ga povlecite navzdol. Pri tem najprej povlecite nekoliko navzdol zadnji del ščitnika pred brizganjem **8**.
5. Sprostite skledo za mešanje **16**, tako da jo nekoliko zasukate v smeri urnega kazalca.
6. Odstranite skledo za mešanje **16**.
7. Pritisnite vzvod za sprostitev **6** in pomaknite pogonsko ročico **1** navzdol v delovni položaj.

   Navodilo: vzvod za sprostitev **6** preklopite do končnega položaja in ga zadržite, dokler pogonska ročica **1** ne doseže najnižjega položaja. Nato vzvod za sprostitev **6** preklopite ponovno nazaj.

Snemanje blenderja 12:

1. Blender **12** zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da majhni jeziček kaže na simbol odprtega zaklepa.



2. Odstranite blender **12**.
3. Namestite ponovno pokrov **2**.

6.3 Uporaba ščitnika pred brizganjem

Med mešanjem lahko dodajate sestavine:

1. Zmanjšajte hitrost na stopnjo 1 – 2.
2. Odprite pokrovček odprtine za dodajanje **9** v smeri navzgor.
3. Dodajte sestavine.
4. Pokrovček odprtine za dodajanje **9** ponovno zaprite.

6.4 Uporaba blenderja 12

Previdno!

- Blender lahko neprekinjeno deluje največ 3 minute. Nato se mora najprej

ponovno ohladiti, da se naprava ne pregreje.

1. Blender **12** vedno najprej napolnite s tekočimi in nato trdnimi sestavinami.
2. Trdne sestavine vedno predhodno razrežite na drobno, da se kosi ne zataknejo v rezilih.
3. Pred miksanjem na blender **12** obvezno namestite pokrov **11**, saj vsebina v nasprotnem primeru lahko brizga naokoli.
4. Če želite med miksanjem še kaj dodati, odprite kapico **10** na pokrovu **11** blenderja **12**, tako da jo zasukate v smeri urnega kazalca.
5. Z regulatorjem hitrosti **4** izberite želeno hitrost.

   Navodilo: idealna hitrost je odvisna predvsem od konsistence sestavin za miksanje. Bolj tekoča je vsebina, hitreje lahko miksate.
6. Po želji lahko pritisnete impulzni gumb **5**. Med pritiskanjem impulznega gumba **5** se miksanje izvaja z največjo hitrostjo.

   Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.

6.5 Uravnavanje hitrosti, vklop in izklop

1. Napravo vklopite z zasukom regulatorja hitrosti **4** v desno.
2. Na začetku miksajte in mešajte z nižjo hitrostjo ter hitrost šele nato povečajte.

Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.

Priporočila za hitrosti

Hitrost	Nastavek	Opis
1 - 2	Vsi	- Začetni položaj pri vse postopkih miksanja in mešanja - Pri dodajanju sestavin
	Nastavek za gnetenje **13** ali metlica za mešanje **15**	- Gnetenje in mešanje čvrstih vrst testa ali trdnejših sestavin
2 - 3	Metlica za mešanje **15**	- Mešanje gostejšega umešanega testa - Mešanje masla in moke - Mešanje kvašenega testa
	Nastavek za gnetenje **13**	- Gnetenje kvašenega testa - Gnetenje gostejšega umešanega testa
4 - 6	Metlica za mešanje **15**	- Testo za torte - Stepanje masla s sladkorjem - Testo za piškote
7 - 10	Metlica za stepanje **14**	- Sladka smetana - Beljaki - Majoneza - Penasto stepanje masla

Hitrost	Nastavek	Opis
Impulzni gumb **5**	Blender **12**	- Miksanje in sekljanje mehkih ali tekočih sestavin - **I**mpulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.

Za izklop naprave zasukajte regulator hitrosti **4** v položaj »**0**«.

6.6 Zaščita pred pregrevanjem

Naprava ima zaščito pred pregrevanjem. Če se motor preveč segreje, se naprava samodejno izklopi:

1. Izklopite napravo.
2. Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
3. Počakajte, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

7. Recepti

7.1 Beli kruh

Sestavine:

- 1 kg pšenične moke tipa 405 (moka za pecivo)
- 4 čajne žličke soli
- 4 zavitki suhega kvasa (pribl. 25–30 g)
- 650 ml mlačne vode

Priprava:

1. Sestavine dajte v skledo za mešanje **16**.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in nastavek za gnetenje **13**.
3. Gnetite 10 minut na stopnji 3.
4. Odstranite skledo za mešanje in jo pokrijte.
5. Testo pustite na toplem vzhajati 1–2 uri.
6. Oblikujte hlebec ali testo ulijte v podolgovat pekač.
7. Pečico predhodno segrejte na 220 °C.
8. Kruh pecite na sredinski rešetki 35–40 minut.

7.2 Testo za pico

Navodilo: testo za pico je še posebej dobro, če ga pripravite vsaj 24 ur pred peko pice in ga pustite počivati v hladilniku. Rezultat naslednjega recepta bi morala biti pica »kot v dobri italijanski restavraciji«.

Sestavine za 4 osebe:

- 500 g moke tipa 405
- 300 ml vode iz pipe
- Največ 1/5 kocke pekovskega kvasa
- 20 g soli

Priprava:

1. Dajte 300 g moke v skledo za mešanje **16**.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in metlico za mešanje **15**.
3. Napravo nastavite na stopnjo 2.
4. Skozi odprtino za dodajanje **9** počasi dodajte 300 ml vode iz pipe.
5. Dodajte kvas.
6. Dodajte sol.
7. Maso na stopnji 4–5 gladko zmešajte.

8. Skledo za mešanje pokrijte in pustite testo na sobni temperaturi vzhajati približno 20 minut.
9. Nato testo na stopnji 4 ponovno mešajte približno 3 minute.
10. Odstranite metlico za mešanje **15** in vstavite nastavek za gnetenje **13**.
11. Gnetite testo na stopnji 3.
12. Zdaj skozi odprtino za dodajanje **9** postopoma dodajte preostalo moko.

    Navodilo: ko se testo za pico med gnetenjem loči od sklede in se oblikuje v kepo, je dodana količina moke ravno pravšnja.
13. Testo na koncu še enkrat pribl. 3 minute gnetite na stopnji 2.

    Navodilo: konsistenca testa za pico je pravilna, če testo za kratek čas ohrani obliko kepe, po daljšem času (pribl. 30 minut) pa to obliko izgubi in se razleze.
14. Testo za pico ponovno pustite 20 minut počivati v pokriti skledi za mešanje.
15. Odstranite skledo za mešanje in testo preložite na dobro pomokano desko.
16. Površino testa dobro pomokajte.
17. Testo na hitro pregnetite in ga oblikujte v kepo.
18. Kepo testa preložite v posodo s pokrovom in jo postavite za 24 ur v hladilnik.
19. Testo vzemite iz hladilnika in ga položite nazaj na pomokano kuhinjsko desko.
20. Testo dobro pomokajte in ga na hitro pregnetite, tako da oblikujete lepo kepo testa.
21. Testo je zdaj pripravljeno in lahko ga oblikujete ter obložite.

Navodila:

- Kvasa ni treba predhodno raztopiti v vodi.
- Doda se bistveno manj kvasa, kot je navedeno na zavojčku kvasa. Uporabite samo količino kvasa, ki je v navodilih na zavojčku predvideno za približno 200–250 g moke.
- Če ima testo okus po kvasu, količino kvasa naslednjič še zmanjšajte. Zmanjšano količino kvasa nadomesti daljši čas vzhajanja.
- Z morsko soljo je testo bolj aromatičnega okusa.
- Pri okušanju neposredno po dodajanju soli mora biti testo sprva slano. Če je izrazitejši okus po moki ali kvasu, dodajte še nekoliko soli. S poznejšim dodajanjem preostale moke se okus po soli ponovno porazgubi.
- Testa za vzhajanje **ne** postavite v bližino dodatnega toplotnega vira. S tem boste sicer pridobili čas, a izgubili okus.
- Čas počivanja 24 ur je za zelo okusno testo za pico izjemno pomemben.
- Tako pripravljeno testo za pico lahko v hladilniku hranite več dni.

7.3 Biskvit s sadjem

Sestavine:

- 1 lonček jogurta (150 ml)
- 1 lonček jedilnega olja ali mehkega masla (150 g)
- 2 lončka sladkorja (300 g)
- 3 lončki moke (320 g)
- 1 zavitek pecilnega praška
- 4 rumenjaki
- 4 beljaki
- 1 pločevinka sadja po okusu ali sveže sadje (pribl. 500 g)

Priprava:

1. Beljake dajte v skledo za mešanje **16**.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in metlico za stepanje **14**.

3. Beljake 1–2 minut stepajte na stopnji 9, dokler ne nastane trd sneg.
4. Sneg iz beljakov odstranite iz sklede in ga shranite.
5. V skledo za mešanje dajte jogurt.
6. Prazen jogurtov lonček izperite in ga uporabite za nadaljnje merjenje količin ali pa količine določite z merilno posodo.
7. Dodajte 1 lonček olja (150 ml) ali mehkega masla (150 g).
8. Dodajte 2 lončka sladkorja (300 ml).
9. Dodajte 4 rumenjake.
10. Sestavine pribl. 2 minuti penasto mešajte na stopnji 6 ali 7.
11. Dodajte 3 lončke moke (450 ml oz. 320 g) in pecilni prašek.
12. Odstranite metlico za stepanje **14** in vstavite metlico za mešanje **15**.
13. Sestavine pribl. 5 minut mešajte na stopnji 4.
14. Ustavite kuhinjski aparat.
15. Dodajte sneg iz beljakov.
16. Dodajte odcejeno in po potrebi na drobno narezano sadje.
17. Na stopnji 2 v pribl. 10–30 sekundah primešajte sadje in sneg iz beljakov.
18. Maso ulijte v model za kolače.
19. Pecite pribl. 50 minut pri 200 °C.

7.4 Peščeni kolač

Sestavine:

- 250 g masla
- 250 g sladkorja
- 6 jajc
- 250 g jedilnega škroba
- 75 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška (20 g)
- 1 neškropljena limona
- 1 zavitek vaniljinega sladkorja (2 čajni žlički)

Priprava:

1. V skledo presejte moko in jedilni škrob, dodajte pecilni prašek in vse skupaj dobro premešajte.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in metlico za mešanje **15**.
3. V skledo za mešanje **16** dodajte maslo, sladkor in vaniljin sladkor.
4. Napravo nastavite na stopnjo 3 in sestavine zmešajte v rahlo maso.
5. Postopoma primešajte jajca.
6. Naribajte limonino lupinico in jo dodajte.
7. Po žlicah dodajte in vmešajte mešanico moke.
8. Ko so vse sestavine premešane, mešajte 3 minute na stopnji 6.
9. Maso ulijte v namaščen model za kolače.
10. Pecite približno 60 minut pri temperaturi 180 °C (gretje zgoraj in spodaj) ali 160 °C (ventilatorska pečica).
11. Ohlajen kolač okrasite s sladkorjem v prahu ali sladkorno glazuro. Sladkorni glazuri lahko primešate limonin sok.

7.5 Vaflji

Sestavine:

- 6 jajc
- 1 zavitek vaniljinega sladkorja
- 1/2 zavitka pecilnega praška
- 250 g sladkorja
- 200 g masla ali margarine
- 500 g moke
- 300 ml mleka
- 125 ml gazirane mineralne vode

Priprava:

1. Jajca ločite.
2. Beljake dajte v skledo za mešanje **16**.
3. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in metlico za stepanje **14**.
4. Beljake 1–2 minut stepajte na stopnji 9, dokler ne nastane trd sneg.
5. Ustavite kuhinjski aparat.
6. Sneg iz beljakov odstranite iz sklede in ga shranite.
7. Odstranite metlico za sneg **14** in vstavite metlico za mešanje **15**.
8. Maslo in sladkor kremasto zmešajte na stopnji 5–6.
9. Napravo nastavite na stopnjo 4.
10. Postopoma dodajajte rumenjake, mleko, mineralno vodo in vaniljin sladkor.
11. Zmešajte ter po žličkah dodajte moko s pecilnim praškom.
12. Kuhinjski stroj na kratko ustavite in v skledo za mešanje dodajte sneg iz beljakov.
13. Na stopnji 2 v pribl. 10–30 sekundah vmešajte sneg iz beljakov.
14. Testo pustite pribl. 30 minut rasti.
15. Nato specite vaflje.

7.6 Čokoladne mini tortice

Sestavine:

- 100 g masla
- 150 g sladkorja
- 2 jajci
- 100 g moke
- ½ čajne žličke pecilnega praška
- ¼ čajne žličke sode bikarbone
- ¼ čajne žličke soli
- 75 g kakava v prahu
- 130 ml mleka, po potrebi več
- 1 čajna žlička vaniljinega ekstrakta ali paste

Priprava:

1. V skledo presejte moko in kakav, dodajte pecilni prašek, sodo bikarbono in sol ter vse skupaj dobro premešajte.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in metlico za mešanje **15**.
3. V skledo za mešanje **16** dodajte maslo, sladkor in vaniljo.
4. Napravo nastavite na stopnjo 3 in sestavine zmešajte v rahlo maso.
5. Ločeno primešajte jajci.
6. Postopoma vmešajte mešanico moke in pribl. 130 ml mleka, tako da nastane homogena masa.
7. Če je masa presuha, postopoma vmešavajte mleko, dokler se ne zmehča.
8. Maso napolnite v pekač za mini tortice ali namastite na vročino odporne skodelice ter jih uporabite kot modele za peko. Uporabljate lahko tudi ustrezne modelčke.
9. Pecite približno 20 minut pri temperaturi 190 °C.

7.7 Brizgano pecivo

Sestavine:

- 230 g moke
- 150 g masla, hladnega in narezanega na tanke rezine
- 100 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 zavitek vaniljinega sladkorja
- 1 ščepec soli

Priprava:

1. Sestavine dajte v skledo za mešanje **16**.
2. Namestite ščitnik pred brizganjem **8** in nastavek za gnetenje **13**.

3. Pribl. 5 minut gnetite na stopnji 2–3.
4. Maso napolnite v vrečko za dekoriranje in jo iztiskajte.
5. Linije položite na pekač v obliki črke S, ravno ali v obliki kroga.
6. Pecite 10 minut pri temperaturi 180 °C.

Navodila:

- Pred pečenjem lahko brizgano pecivo okrasite z drobci orehov ali mandljev.
- Po pečenju lahko ohlajeno brizgano pecivo okrasite s kuverturo.

7.8 Jagodni napitek s pinjencem

Sestavine:

- 1/2 l hladnega mleka
- 1/2 l hladnega pinjenca
- 250 g svežih jagod
- 4 jedilne žlice jagodne marmelade
- 4 jedilne žlice medu
- 1 jedilna žlica limoninega soka
- 1 ščepec soli
- Po okusu dodaten sladkor ali sladilo

Priprava:

1. Z blenderja **12** odstranite pokrov **11**.
2. V posodo napolnite mleko, pinjenec, med, jagodno marmelado, limonin sok in ščepec soli.
3. Na blender **12** namestite pokrov **11**.
4. Blender **12** namestite na osnovno enoto.
5. Sestavine miksajte pribl. 30 sekund z impulznim gumbom **5** ali hitrostjo na stopnji 10.
6. Izpustite impulzni gumb **5** ali pa hitrost zmanjšajte na stopnjo 1.

   Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.
7. Kapico **10** na pokrovu **11** blenderja **12** odprite v smeri urnega kazalca.
8. Dodajte jagode.
9. Po želji dodajte dodaten sladkor.
10. Dve minuti miksajte na največji stopnji (impulzni gumb ali hitrost na stopnji 10).
11. Prelijte v kozarce in jih okrasite s svežimi jagodami.

7.9 Bananin napitek

Sestavine:

- 2 banani, zelo zreli
- 1/2 l hladnega mleka
- 4 jedilne žlice vaniljinega sladoleda
- Čokoladne mrvice

Priprava:

1. Banane olupite in narežite na koščke.
2. Z blenderja **12** odstranite pokrov **11**.
3. Vse sestavine dajte v blender **12**.
4. Na blender **12** namestite pokrov **11**.
5. Blender **12** namestite na osnovno enoto.
6. Sestavine miksajte pribl. 60 sekund z impulznim gumbom **5** ali hitrostjo na stopnji 10.

   Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.
7. Napolnite v kozarce in okrasite s čokoladnimi mrvicami.

7.10 Smoothie iz višenj

Sestavine:

- 250 g vloženih izkoščičenih višenj
- 150 g jogurta
- Sladkor po okusu

Priprava:

1. Z blenderja **12** odstranite pokrov **11**.
2. Vložene višnje skupaj s tekočino prelijte v blender **12**.
3. Na blender **12** namestite pokrov **11**.

4. Blender **12** namestite na osnovno enoto.
5. Višnje z impulznim gumbom **5** 15 sekund pasirajte.

   Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.
6. Dodajte jogurt in sladkor.
7. Sestavine miksajte z impulznim gumbom **5** ali hitrostjo na stopnji 10 tako dolgo (največ 2 minuti), da nastane gladek, povezan smoothie.

8. Čiščenje naprave

Opozorilo! Da bi preprečili nevarnost električnega udara, telesnih poškodb ali poškodb aparata:
- pred vsakim čiščenjem izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice;
- osnovne naprave **7** nikoli ne potapljajte v vodo.

Previdno! Nikoli ne uporabljajte abrazivnih, jedkih ali grobih čistilnih sredstev. V nasprotnem primeru se lahko aparat poškoduje.

8.1 Čiščenje osnovne enote (7)

1. Osnovno enoto **7** očistite z vlažno krpo. Uporabite lahko tudi nekoliko sredstva za pomivanje.
2. Nato jo obrišite s krpo, navlaženo v čisti vodi.
3. Osnovno enoto **7** lahko ponovno uporabite šele, ko je povsem suha.

8.2 Čiščenje ščitnika pred brizganjem (8), nastavka za gnetenje (13), metlice za stepanje (14) in metlice za mešanje (15)

Previdno! Ščitnik pred brizganjem **8 ni** primeren za pomivalni stroj.
Nastavek za gnetenje **13**, metlica za stepanje **14** in metlica za mešanje **15** se lahko pomivajo tudi v pomivalnem stroju.

1. Dele položite v hladno ali mlačno vodo, da zmehčate ostanke testa.

   Navodilo: v vodo lahko dodate tudi nekaj sredstva za pomivanje.
2. Zmehčane ostanke testa očistite s krtačo.
3. Nato splaknite s čisto vodo.
4. Počakajte, da se deli popolnoma posušijo, preden jih ponovno uporabite.

8.3 Čiščenje sklede za mešanje (16)

Skleda za mešanje **16** je iz nerjavečega jekla in jo lahko očistite v pomivalnem koritu ali v pomivalnem stroju.

8.4 Čiščenje blenderja (12)

Navodilo: blender **12** ter pokrov **11** se lahko pomivata v pomivalnem stroju.

1. Namestite blender **12** na osnovno enoto.
2. Približno do polovice napolnite toplo vodo s čistilom.
3. Namestite pokrov **11**.
4. Preverite, ali je regulator hitrosti **4** v položaju »0«.
5. Omrežni vtič vtaknite v primerno omrežno vtičnico (glejte poglavje »10. Garancija« na strani 69).
6. Večkrat kratko pritisnite impulzni gumb **5**.

Navodilo: impulzni gumb **5** deluje samo, če se na regulatorju hitrosti **4** nastavi vsaj stopnja 1.

7. Odstranite blender **12** z osnovne enote.
8. Izlijte vodo.
9. Blender **12** sperite s čisto vodo.
10. Počakajte, da se blender **12** popolnoma posuši, preden ga ponovno uporabite.

9. Odstranjevanje

9.1 Naprava

Simbol, prečrtan smetnjak na kolesih pomeni, da je treba proizvod v Evropski Uniji odstraniti v ločene odpadke. To velja za sam produkt in za vse s tem simbolom označene dele pribora. Označeni produkti ne spadajo v normalne gospodinjske smeti, temveč jih je treba oddati na zbirnem mestu za reciklažo električnih in elektronskih naprav. Reciklaža pripomore, da se potrošnja surovin zmanjša in okolje razbremeni. Informacije za odstranjevanje in najbližje mesto za recikliranje odpadkov so na voljo npr. pri vaši komunalni službi ali v Rumenih straneh.

9.2 Embalaža

Glede odlaganja pakirnega materiala, morate spoštovati ustrezne predpise v vaši deželi.

10. Garancija

Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra.** Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemčija

Servisni Center

(SI) Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si
IAN:
100104: rdeča barva/
105590: krem barva

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Hoyer Handel GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d.,
Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

S spletne strani
www.lidl-service.com
lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.

Obsah

1. Popis přístroje 70
2. Označení dílů (viz odklopná stránka) 71
3. Technické údaje 71
4. Bezpečnostní pokyny 71
5. Vybalení a instalace 74
6. Obsluha přístroje 74
7. Recepty 78
8. Čištění přístroje 83
9. Likvidace 84
10. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 84

Gratulujeme k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Zakoupením jste se rozhodli pro kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležitá upozornění týkající se bezpečnosti, použití a likvidace.

Před použitím výrobku si pozorně pročtěte všechny pokyny k obsluze a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze podle pokynů a pro uvedenou oblast použití.

Při předání výrobku třetím osobám přiložte k výrobku také všechny podklady.

1. Popis přístroje

1.1 Účel použití

Kuchyňský robot SilverCrest SKMP 1200 A2 slouží k mixování, míchání, hnětení, šlehání a směšování potravin.

Tento přístroj se smí používat pouze v suchých prostorách. Použití na volném prostranství nebo ve vlhkých prostorách není povoleno.

Přístroj je určen pro použití soukromých osob, nikoli pro živnostenské účely.

Přístroj je rovněž vhodný pro:

- použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, službách a pod.,
- použití v zemědělských hospodářstvích,
- zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- penziony garni.

1.2 Obsah dodávky

- 1 kuchyňský robot, základní přístroj
- 1 ochranný kryt
- 1 nádoba na mixování
- 1 hnětací hák
- 1 metla na šlehání
- 1 metla na míchání
- 1 návod k obsluze

1.3 Varianty

Spotřebič je dodáván ve dvou verzích:

- RP100104: barva červená
- RP105590: barva krémová

Obsluha je u obou barevných variant stejná.

2. Označení dílů (viz odklopná stránka)

1 Pohonné rameno
2 Kryt
3 Odjištění krytu
4 Regulátor rychlosti s funkcí Zap./Vyp.
5 Impulzní tlačítko
6 Odjišťovací páčka
7 Základní přístroj
8 Ochranný kryt
9 Plnicí otvor s víkem
10 Uzávěr víka
11 Víko nádoby na mixování
12 Nádoba na mixování s víkem a uzávěrem víka
13 Hnětací hák
14 Metla na šlehání
15 Metla na míchání
16 Mísa na míchání

3. Technické údaje

Napájení: 220 - 240 V~ / 50 Hz
Výkon: 1 200 Watt
Třída ochrany: II
Krátkodobý provoz - kuchyňský robot: 10 minut
Krátkodobý provoz - nádoba na mixování: 3 minuty
Krátkodobý provoz (doba krátkodobého provozu): udává, jak dlouho může spotřebič bez přestávky pracovat.

4. Bezpečnostní pokyny

4.1 Vysvětlení pojmů

V návodu k obsluze naleznete tyto signální pojmy:

Výstraha!
Vysoké riziko: Neuposlechnutí výstrahy může mít za následek škody na zdraví a ohrožení života.

Pozor!
Středně závažné riziko: Neuposlechnutí této výstrahy může mít za následek věcné škody.

Upozornění:
Nízké riziko: Skutečnosti, na které je při zacházení s přístrojem třeba brát zřetel.

4.2 Zvláštní pokyny k tomuto přístroji

Výstraha! Dodržujte následující pokyny, aby se zabránilo poranění nebo poškození.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí tehdy, pokud jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a porozuměly riziku možného nebezpečí.

- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Spotřebič a jeho připojovací kabel nepatří do rukou dětí.
- Děti nesmí spotřebič používat na hraní.
- V případě chybějícího dozoru a přes sestavením, rozložením nebo čištěním musí být spotřebič vždy odpojen od sítě.
- Základní přístroj **7** nikdy neponořujte do vody.
- V žádném případě nepoužívejte abrazivní, leptavé nebo drsné čisticí prostředky. Mohly by spotřebič poškodit.

4.3 Všeobecné pokyny

- Před použitím si prosím pečlivě přečtěte návod k obsluze. Je součástí tohoto přístroje a musí být kdykoli k dispozici.
- Přístroj používejte jen pro popsaný účel použití (viz »1.1 Účel použití« na straně 70).
- Zkontrolujte, zda napětí sítě (viz typový štítek spotřebiče) odpovídá napětí sítě, které je Vám k dispozici.
- Pamatujte, že jakýkoli nárok na plnění ze záruky a odpovědnost odpadá, jestliže se používají díly příslušenství, které nejsou doporučeny v tomto návodu k obsluze, nebo nebyly použity výhradně originální náhradní díly při opravách. Totéž platí pro opravy, které byly provedeny nekvalifikovanými osobami. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 85.
- Při případných poruchách funkce v záruční době smí být oprava provedena pouze naším servisním střediskem. V opačném případě zanikají veškeré nároky na záruční plnění. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 85.

4.4 Ochrana před zasažením elektrickým proudem

Výstraha! Následující bezpečnostní pokyny by Vás měly uchránit před zasažením elektrickým proudem.

- Pokud je přístroj poškozen, nesmí se používat. V tom případě nechejte přístroj opravit kvalifikovanou osobou. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 85.
- Je-li poškozen přívodní kabel přístroje, je nutno jej nechat vyměnit u výrobce nebo podobně kvalifikovanou osobou – poškozený kabel je nebezpečný!
- Do vnitřku základního přístroje **7** nikdy nesmí proniknout voda nebo jiné tekutiny. Proto:
  - přístroj nikdy nepoužívejte venku
  - základní přístroj **7** nikdy neponořujte do vody
  - nikdy na přístroj nestavte nádoby naplněné tekutinou jako jsou sklenice s nápoji, vázy a pod.,
  - nikdy přístroj nepoužívejte ve velmi vlhkém prostředí
  - nikdy přístroj nepoužívejte v bezprostřední blízkosti dřezu, vany, sprchy nebo bazénu, protože stříkající voda by se mohla dostat do přístroje.

  Pokud by se přesto do přístroje dostala tekutina, vytáhněte ihned síťovou vidlici a nechejte přístroj opravit kvalifikovanou osobou. Kontaktní údaje viz »Servisní středisko« na straně 85.
- Na přístroj, přívodní kabel nebo síťovou vidlici nikdy nesahejte vlhkýma rukama.
- Přívodní kabel vždy vytahujte za síťovou vidlici. Nikdy netahejte přímo za přívodní kabel.
- Dbejte na to, aby nedošlo k zalomení ani k přimáčknutí přívodního kabelu.

- Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedostal do blízkosti horkých ploch (např. plotýnky).
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte síťovou vidlici ze síťové zásuvky. Jen potom není přístroj pod proudem.
- Přístroj připojujte výhradně k předpisově nainstalované síťové zásuvce s ochranným kontaktem.
- Neměli byste používat prodlužovací kabely. Jejich použití je dovoleno pouze za přesně stanovených podmínek:
  - prodlužovací kabel musí být vhodný pro velikost proudu přístroje,
  - prodlužovací kabel nesmí být položen „letmo": musí být veden tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout a aby nebyl v dosahu dětí,
  - prodlužovací kabel nesmí být v žádném případě poškozen,
  - do síťové zásuvky nesmí být zapojeno více přístrojů než tento, v opačném případě by mohlo dojít k přetížení okruhu (je zakázáno používat rozdvojky nebo jiné vícenásobné zásuvky!).

4.5 Ochrana před úrazem

Výstraha! Dodržujte následující pokyny, aby se zabránilo zranění.

- Dbejte na to, aby byl síťový kabel veden tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout, zaplést se do něj nebo na něj šlápnout.
- Během provozu se nedotýkejte pohyblivých dílů přístroje jako jsou nože nádoby na mixování **12**, hnětací hák **13**, metla na šlehání **14** nebo metla na míchání **15**. Mohlo by dojít ke vtažení rukou nebo vlasů do přístroje a k poranění. Spotřebič zapínejte jen tehdy, je-li správně nasazen ochranný kryt **8** při použití mísy na míchání **16** resp. víko **11** při použití nádoby na mixování **12**.
- Před každým čištěním nebo výměnou vložek vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- Nezapomeňte, že čepele nádoby na mixování **12** jsou velmi ostré. Zabraňte pořezání a čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- Před odpojením síťové vidlice spotřebič vždy nejprve vypněte regulátorem rychlosti **4**. Jinak by mohlo dojít k tomu, že se spotřebič rozběhne v okamžiku, kdy síťovou vidlici opět připojíte do síťové zásuvky.
- Pokud není nasazena nádoba na mixování **12**, musí být nasazen kryt **2**. Jinak spotřebič z důvodu ochrany před poraněním nepracuje.

4.6 Pro bezpečnost vašeho dítěte

Výstraha! Děti často neumí správně odhadnout možná nebezpečí a mohou si následkem toho způsobit úraz. Dodržujte proto tyto pokyny:

- Dávejte pozor, aby obalová fólie nezavinila smrt dítěte. Obalové fólie nejsou určeny ke hraní.

4.7 Věcné škody

Pozor! Aby se zabránilo vzniku věcných škod, řiďte se následujícími ustanoveními.

- Spotřebič instalujte výhradně na rovné, suché a neklouzavé ploše, aby nemohlo dojít k převrácení nebo sklouznutí spotřebiče.
- Spotřebič neumisťujte na horkou plotýnku.
- Nepoužívejte současně nádobu na mixování **12** a mísu na míchání **16**.

Mohlo by tak dojít k přetížení spotřebiče.
- Pohon míchadla a nádobu na mixování **12** nikdy nepoužívejte bez obsahu. Mohlo by tak dojít k přehřátí motoru.
- Pohon míchadla smí běžet maximálně 10 minut bez přestávky, mixér nejvýše 3 minuty. Poté se musí spotřebič opět zchladit na prostorovou teplotu.
- Nádobu na mixování **12** používejte jen s nasazeným víkem **11**, jinak by mohlo dojít k vystříknutí tekutiny.
- Pokud se ve spotřebiči nachází potraviny nebo těsto, spotřebič nepřemisťujte.
- Nádobu na mixování **12** používejte výhradně k výrobě mixovaných nápojů nebo dresingů.
- Mísu na míchání **16** nebo nádobu na mixování **12** nepřeplňujte, jinak by mohlo dojít k vymrštění obsahu.
- Do nádoby na mixování **12** nenaplňujte horké nebo vařící mixované potraviny.

5. Vybalení a instalace

1. Vyjměte z obalu jednotlivé díly.
2. Zkontrolujte, zda jsou obsaženy všechny části (viz »1.2 Obsah dodávky« na straně 70) a zda nejsou poškozené.
3. Před prvním použitím spotřebič důkladně umyjte.(viz »8. Čištění přístroje« na straně 83).
4. Spotřebič instalujte na rovné, suché a neklouzavé ploše, aby nemohlo dojít k převrácení nebo sklouznutí přístroje.
5. Zkontrolujte, zda se regulátor rychlosti **4** nachází v poloze „0".
6. Zasuňte síťovou vidlici do vhodné síťové zásuvky (viz »3. Technické údaje« na straně 71).

Nyní je přístroj připraven k provozu.

6. Obsluha přístroje

6.1 Sestavení přístroje

1. Stiskněte odjišťovací páčku **6** a vyklopte pohonné rameno **1** nahoru.

   Upozornění: Odjišťovací páčku **6** zcela sklopte a držte ji tak dlouho, až se pohonné rameno **1** nachází zcela nahoře. Poté odjišťovací páčku **6** opět sklopte zpět.
2. Pokud chcete použít mísu na míchání **16**, vložte ji do základního přístroje **7**.
3. Mísu na míchání mírně otočte proti směru hodinových ručiček, až zapadne a je zajištěná.

Pozor!
Mísu na míchání **16** nikdy nepoužívejte bez nasazeného ochranného krytu **8**. Jinak by mohlo dojít k vymrštění mixovaných potravin.

4. Ochranný kryt **8** nasaďte zespodu na pohonné rameno **1**. Plnicí otvor s víkem **9** by měl ukazovat ve směru regulátoru rychlosti **4** .
5. Ochranný kryt **8** mírně zatlačte, až zapadne.
6. Zvolte vhodný míchací nástavec:

   Hnětací hák **13**: pro těžká těsta, např. těsto na chleba

   Metla na šlehání **14**: pro vyšlehání šlehačky, bílků a pod.

   Metla na míchání **15**: pro středně těžká a lehká těsta, např. těsto na koláč nebo palačinky.
7. Míchací nástavec nasaďte zespodu do odpovídajícího uchycení v pohonném rameni **1**.

   Dbejte na to, aby malé unášeče na čepeli míchacího nástavce byly vloženy do příčného výřezu uchycení.
8. Míchací nástavec mírně vtlačte a otočte ve směru hodinových ručiček, až zapadne.
9. Stiskněte odjišťovací páčku **6** a sklopte pohonné rameno **1** dolů do pracovní polohy.

   Upozornění: Odjišťovací páčku **6** zcela sklopte a držte ji tak dlouho, až se rameno **1** nachází zcela dole. Poté odjišťovací páčku **6** opět sklopte zpět.

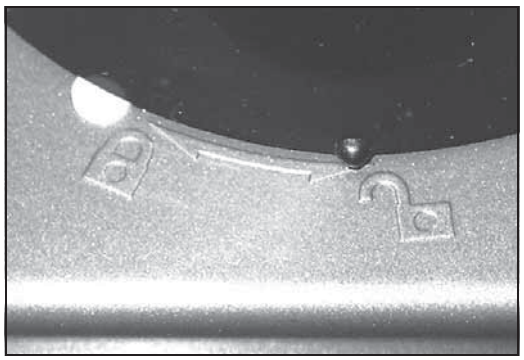
Nyní je přístroj připraven k provozu.

Nasazení nádoby na mixování 12 :

Pozor!

- Nepoužívejte současně nádobu na mixování **12** a mísu na míchání **16**. Mohlo by tak dojít k přetížení spotřebiče.

1. Stiskněte odjištění **3** krytu **2** směrem doleva.
2. Sejměte kryt **2** .
3. Nádobu na mixování **12** nasaďte tak, aby malý výčnělek ukazoval na symbol otevřeného zámku.



4. Nádobu na mixování **12** otočte ve směru hodinových ručiček, až zapadne. Malý výčnělek nyní ukazuje na symbol uzavřeného zámku.

6.2 Rozložení přístroje

1. Stiskněte odjišťovací páčku **6** a vyklopte pohonné rameno **1** nahoru.

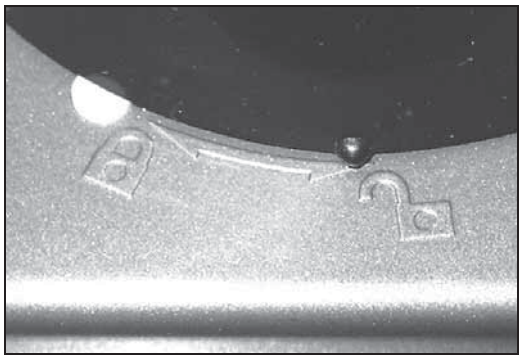
   Upozornění: Odjišťovací páčku **6** zcela sklopte a držte ji tak dlouho, až se pohonné rameno **1** nachází zcela nahoře. Poté odjišťovací páčku **6** opět sklopte zpět.
2. Pro vyjmutí míchacího nástavce tento mírně vtiskněte dovnitř a odblokujte ho mírným otočením proti směru hodinových ručiček.
3. Míchací nástavec vyjměte.
4. Ochranný kryt **8** stáhněte směrem dolů a vyjměte ho. Přitom stáhněte směrem dolů nejprve zadní část ochranného krytu **8**.
5. Odjistěte mísu na míchání **16** tak, že jí mírně pootočíte ve směru hodinových ručiček.
6. Vyjměte mísu na míchání **16**.

7. Stiskněte odjišťovací páčku **6** a sklopte pohonné rameno **1** dolů do pracovní polohy.

   Upozornění: Odjišťovací páčku **6** zcela sklopte a držte ji tak dlouho, až se pohonné rameno **1** nachází zcela dole. Poté odjišťovací páčku **6** opět sklopte zpět.

Sejmutí nádoby na mixování 12 :

1. Nádobu na mixování **12** otočte proti směru hodinových ručiček tak, aby malý výčnělek ukazoval na symbol otevřeného zámku.



2. Sejměte nádobu na mixování **12**.
3. Kryt opět nasaďte **2** .

6.3 Použijte ochranný kryt

Během míchání můžete přidávat přísady:

1. Snižte rychlost na stupeň 1 - 2.
2. Sklopte víko nad plnicím otvorem **9** nahoru.
3. Naplňte přísady.
4. Opět uzavřete víko nad plnicím otvorem **9**.

6.4 Použití nádoby na mixování 12

Pozor!

- Mixér nikdy nenechávejte běžet déle než 3 minuty bez přestávky. Poté se musí opět zchladit, aby nedošlo k přehřátí spotřebiče.

1. Do nádoby na mixování **12** umisťujte vždy nejprve tekuté a teprve poté pevné přísady.
2. Pevné přísady nejprve rozkrájejte na malé kousky, aby nedošlo ke vzpříčení v nožích.
3. Před mixováním bezpodmínečně umístěte na nádobu na mixování **12** víko **11**, jinak by mohlo dojít k vymrštění obsahu.
4. Pokud chcete během mixování ještě něco přidat, otevřete uzávěr víka **10** ve víku **11** nádoby na mixování **12** otočením ve směru hodinových ručiček.
5. Na regulátoru rychlosti **4** nastavte požadovanou rychlost.

   Upozornění: Ideální rychlost závisí na konzistenci mixované potraviny. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
6. Alternativně můžete stisknout také impulzní tlačítko **5**. Po dobu stisknutí impulzního tlačítka **5** je mixováno s maximální rychlostí.

   Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.

6.5 Regulace rychlosti, zapínání a vypínání

1. Otočením regulátoru rychlosti **4** doprava zapněte spotřebič.
2. Při mixování a míchání začněte s poněkud pomalejší rychlostí a teprve poté zvyšte rychlost.

Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.

Doporučení rychlostí

Rychlost	Nástavec	Popis
1 - 2	všechny	- Počáteční poloha při veškerém mixování a míchání. - Při přidávání přísad
	Hnětací hák **13** nebo metla na míchání **15**	- Hnětání a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad
2 - 3	Metla na míchání **15**	- Míchání hustého třeného těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta
	Hnětací hák **13**	- Hnětání kynutého těsta - Hnětání hustého třeného těsta
4 - 6	Metla na míchání **15**	- Těsto na koláče - Vyšlehání másla s cukrem - Těsto na cukroví
7 - 10	Metla na šlehání **14**	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Vyšlehání másla do pěny
Impulzní tlačítko **5**	Nádoba na mixování **12**	- Mixování a rozmělňování měkkých nebo tekutých přísad. - Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.

Pro vypnutí přístroje otočte regulátor rychlosti **4** na „**0**".

6.6 Ochrana proti přehřátí

Spotřebič je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud by došlo k přílišnému zahřátí motoru, spotřebič se automaticky vypne:

1. Přístroj vypněte.
2. Vytáhněte síťovou vidlici.
3. Přístroj nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

7. Recepty

7.1 Bílý chléb

Přísady:

- 1 kg pšeničné mouky, typ 405 (mouka na koláče)
- 4 lžičky soli
- 4 balíčky suchého droždí (cca 25 - 30 g)
- 650 ml vlažné vody

Příprava:

1. Přísady umístěte do mísy na míchání **16**.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a hnětací hák **13**.
3. Hněťejte se stupněm 3 po dobu 10 minut.
4. Mísu na míchání vyjměte a přikryjte.
5. Na teplém místě nechte těsto kynout 1 - 2 hodiny.
6. Vytvarujte bochník chleba nebo těsto naplňte do podlouhlé formy.
7. Troubu předehřejte na 220 °C.
8. Chleba upečte na středním roštu 35 - 40 minut.

7.2 Těsto na pizzu

Upozornění: Těsto na pizzu se zdaří obzvláště dobře, pokud ho připravíte nejméně 24 hodin před pečením a necháte ho odpočinout v lednici. Podle níže uvedeného receptu by se vám měla podařit pizza „jako v dobré italské restauraci".

Přísady pro 4 osoby:

- 500 g mouky typu 405
- 300 ml vody z vodovodu
- max. 1/5 bloku droždí na pečení
- 20 g soli

Příprava:

1. Umístěte 300 g mouky do mísy na míchání **16**.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a **15** metlu na míchání.
3. Nastavte na 2. stupeň.
4. Plnicím otvorem **9** pomalu přidejte 300 ml vody z vodovodu.
5. Přidejte droždí na pečení.
6. Přidejte sůl.
7. Na stupni 4 - 5 vymíchejte do hladka.
8. Mísu na míchání přikryjte a nechte těsto kynout při pokojové teplotě cca 20 minut.
9. Těsto znovu promíchejte po dobu asi 3 minut na stupni 4.
10. Stáhněte metlu na míchání **15** a nasaďte hnětací hák **13**.
11. Hněťejte těsto na stupni 3.
12. Nyní postupně přidávejte plnicím otvorem zbývající mouku **9**.

    Upozornění: Jakmile se těsto na pizzu začne při hnětení oddělovat od dna a začne se formovat do tvaru koule, pak je přidané množství mouky správné.
13. Nakonec těsto ještě jednou promíchejte po dobu asi 3 minut na stupni 2.

    Upozornění: Těsto na pizzu má tu správnou konzistenci tehdy, pokud si krátce udrží tvar koule, ale po delší době (cca 30 minut) tento tvar ztratí a rozteče se.
14. Těsto na pizzu nechte znovu 20 minut odpočívat v zakryté míse na míchání.

15. Vyjměte mísu na míchání a nechte těsto vypadnout na dobře pomoučenou desku.
16. Povrch těsta dobře poprašte moukou.
17. Těsto krátce prohnětejte a vytvarujte z něj kouli.
18. Tuto kouli umístěte do uzavíratelné nádoby a nechte ji stát po dobu 24 hodin v ledničce.
19. Vyjměte těsto z ledničky a položte ho opět na pomoučenou desku.
20. Těsto dobře posypejte moukou a krátce ho prohnětejte, aby byla vytvarována pěkná koule.
21. Těsto je nyní hotové a můžete formovat a pokládat podklad pizzy.

Upozornění:

- Droždí nemusí být před použitím rozpuštěno ve vodě.
- Používá se mnohem menší množství droždí, než je uvedeno na obalu droždí. Použijte jen takové množství, které je podle údajů na obalu potřebné pro cca 200 - 250 g mouky.
- Pokud při konzumaci pizzy cítíte chuť droždí, pak byste měli v budoucnu množství droždí snížit. Redukované množství droždí se vyrovná dlouhou dobou kynutí.
- Těsto bude aromatičtější, pokud použijete mořskou sůl.
- Při ochucování musí těsto přímo po přidání soli nejprve chutnat slaně. Pokud cítíte chuť mouky nebo droždí, pak chybí sůl. Díky pozdějšímu přidání zbývající mouky se slaná chuť opět vytratí.
- Těsto při kynutí **neumisťujte** na dodatečně teplé místo. Můžete si tak sice ušetřit čas, ale pokazí se tak chuť.
- Odpočívání těsta po dobu 24 hodin je velmi důležité pro dobrou chuť těsta.
- Takto připravené těsto na pizzu můžete v ledničce skladovat po několik dní.

7.3 Třený koláč s ovocem

Přísady:

- 1 kelímek jogurtu (150 ml)
- 1 kelímek stolního oleje nebo měkkého másla (150 g)
- 2 kelímky cukru (300 g)
- 3 kelímky mouky (320 g)
- 1 balení prášku do pečiva
- 4 žloutky
- 4 bílky
- 1 plechovka ovoce podle chuti nebo čerstvé ovoce (cca. 500 g)

Příprava:

1. Do mísy na míchání **16** umístěte bílky.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a metlu na šlehání **14** .
3. Na stupni 9 po dobu 1 - 2 minut vyšlehejte bílky na sníh.
4. Sníh z bílků vyjměte z mísy a postavte na stranu.
5. Do mísy na míchání umístěte jogurt.
6. Prázdný kelímek od jogurtu vypláchněte a použijte pro další odměření nebo množství odvažte pomocí odměrky.
7. Přidejte 1 kelímek oleje (150 ml) nebo měkkého másla(150 g).
8. Přidejte 2 kelímky cukru (300 ml).
9. Přidejte 4 žloutky.
10. Na stupni 6 nebo 7 cca 2 minuty vymíchejte do pěny.
11. Přidejte 3 kelímky mouky (450 ml resp. 320 g) a prášek do pečiva.
12. Vyjměte metlu na šlehání **14** a nasaďte metlu na míchání **15**.
13. Na stupni 4 míchejte cca 5 minut.
14. Zastavte kuchyňský robot.

15. Přidejte sníh z bílků.
16. Přidejte okapané a popř. na kousky nakrájené ovoce.
17. Na stupni 2 vmíchejte cca 10 - 30 sekund ovoce a sníh z bílků.
18. Těsto naplňte do koláčové formy.
19. Při teplotě 200 °C pečte po dobu cca 50 minut.

7.4 Křehký koláč

Přísady:

- 250 g másla
- 250 g cukru
- 6 vajec
- 250 g škrobu
- 75 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva (20 g)
- 1 neošetřený citrón
- 1 balíček vanilkového cukru (2 lžíce)

Příprava:

1. Mouku a škrob prosejte do mísy, přidejte prášek do pečiva a všechno dobře promíchejte.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a **15** metlu na míchání.
3. Do mísy na míchání dejte máslo, cukr a vanilkový cukr**16**.
4. Nastavte na stupeň 3 a vymíchejte kypré těsto.
5. Postupně vmíchejte jednotlivá vejce.
6. Ostrouhejte kůru z citrónu a přidejte do těsta.
7. Po lžičkách přidávejte směs mouky a vmíchejte.
8. Jakmile jsou promíchány všechny přísady, 3 minuty míchejte na stupni 6.
9. Těsto umístěte do vymazané formy.
10. Pečte cca 60 minut při teplotě 180 °C (teplo shora a zespodu) nebo při teplotě 160 °C (horký okolní vzduch).
11. Vychladlý koláč ozdobte práškovým cukrem nebo cukrovou polevou. Do polevy můžete vmíchat citrónovou šťávu.

7.5 Vafle

Přísady:

- 6 vajec
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1/2 balíčku prášku do pečiva
- 250 g cukru
- 200 g másla nebo margarínu
- 500 g mouky
- 300 ml mléka
- 125 ml minerální vody obsahující kyselinu uhličitou

Příprava:

1. Oddělte žloutky od bílků.
2. Do mísy na míchání **16** umístěte bílky.
3. Nasaďte ochranný kryt **8** a metlu na šlehání **14** .
4. Na stupni 9 po dobu 1 - 2 minut vyšlehejte bílky na sníh.
5. Zastavte kuchyňský robot.
6. Sníh z bílků vyjměte z mísy a postavte na stranu.
7. Stáhněte metlu na šlehání **14** a nasaďte metlu na míchání**15**.
8. Máslo a cukr vymíchejte do krému na stupni 5-6.
9. Nastavte na 4. stupeň.
10. Postupně přidejte žloutky, mléko, minerální vodu a vanilkový cukr.
11. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte po lžičkách.
12. Kuchyňský robot krátce zastavte a do mísy na míchání přidejte sníh z bílků.

13. Na stupni 2 opatrně vmíchejte cca 10 až 30 sekund sníh z bílků.
14. Nechte těsto cca 30 minut odpočinout.
15. Poté upečte vafle.

7.6 Čokoládové dortíky

Přísady:
- 100 g másla
- 150 g cukru
- 2 vajec
- 100 g mouky
- ″ lžičky prášku do pečiva
- Ľ lžičky sody
- Ľ lžičky soli
- 75 g kakaového prášku
- 130 ml mléka, příp. i více
- 1 lžička vanilkového extraktu nebo pasty

Příprava:
1. Mouku a kakao prosejte do mísy, prosejte prášek do pečiva, sodu a sůl a vše dobře promíchejte.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a **15** metlu na míchání.
3. Do mísy na míchání dejte máslo, cukr a vanilku**16**.
4. Nastavte na stupeň 3 a vymíchejte kypré těsto.
5. Jednotlivě vmíchejte vejce.
6. Střídavě vmíchejte směs mouky a přibližně 130 ml mléka a vše rozmíchejte na hladké těsto.
7. Pokud je těsto příliš suché, přidávejte po troškách mléko, až je těsto husté.
8. Těsto naplňte do cupcake-makeru nebo vymažte tepelně odolné šálky a použijte je jako formu na pečení. Můžete použít také odpovídající formičky.
9. Pečte cca 20 minut při teplotě 190 °C.

7.7 Stříkané pečivo

Přísady:
- 230 g mouky
- 150 g másla, studené a nakrájené na tenké plátky
- 100 g cukru
- 1 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 špetka soli

Příprava:
1. Přísady umístěte do mísy na míchání **16**.
2. Nasaďte ochranný kryt **8** a hnětací hák **13**.
3. Hněťejte cca 5 minut na stupni 2 - 3.
4. Těsto naplňte do cukrářského sáčku na zdobení a vytlačte.
5. Proužky umístěte na plech ve tvaru S, rovné nebo jako kolečka.
6. Při teplotě 180 °C pečte po dobu 10 minut.

Upozornění:
- Před pečením můžete stříkané pečivo ozdobit plátky ořechů nebo mandlí.
- Po upečení můžete ochlazené pečivo ozdobit polevou.

7.8 Jahodový koktejl s podmáslím

Přísady:
- 1/2 l studeného mléka
- 1/2 l studeného podmáslí
- 250 g čerstvých jahod
- 4 lžíce jahodové marmelády
- 4 lžíce medu
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 špetka soli
- podle chuti dodatečně cukr nebo sladidlo

Příprava:

1. Z nádoby na mixování **12** sejměte kryt **11**.
2. Naplňte mléko, podmáslí, med, jahodovou marmeládu, citrónovou šťávu a špetku soli.
3. Kryt **11** nasaďte na nádobu na mixování **12**.
4. Nádobu na mixování **12** nasaďte na přístroj.
5. Přísady mixujte s impulzním tlačítkem **5** nebo rychlostí stupně 10 cca 30 sekund.

   Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.
6. Pusťte impulzní tlačítko nebo snižte rychlost na stupeň 1.
7. Ve směru hodinových ručiček otevřete uzávěr víka **10** ve víku **11** nádoby na mixování **12**.
8. Přidejte jahody.
9. Pokud chcete dosladit, podle chuti přidejte cukr.
10. Mixujte dvě minuty na nejvyšším stupni (impulzní tlačítko nebo rychlost stupně 10).
11. Naplňte do sklenic a ozdobte čerstvými jahodami.

7.9 Banánový koktejl

Přísady:

- 2 banány, velmi zralé
- 1/2 l studeného mléka
- 4 lžíce vanilkové zmrzliny
- Čokoládové sypání

Příprava:

1. Banány oloupejte a nakrájejte na kousky.
2. Z nádoby na mixování **12** sejměte kryt **11**.
3. Všechny přísady umístěte do nádoby na mixování **12**.
4. Kryt **11** nasaďte na nádobu na mixování **12**.
5. Nádobu na mixování **12** nasaďte na přístroj.
6. Přísady mixujte s impulzním tlačítkem **5** nebo rychlostí stupně 10 cca 60 sekund.

   Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.
7. Naplňte do sklenic a ozdobte čokoládovým sypáním.

7.10 Višňové smoothie

Přísady:

- 250 g višní ve skle, odpeckované
- 150 g jogurtu
- cukr podle chuti

Příprava:

1. Z nádoby na mixování **12** sejměte kryt **11**.
2. Do nádoby na mixování **12** umístěte višně i se šťávou.
3. Na nádobu na mixování **12** nasaďte kryt **11**.
4. Nádobu na mixování **12** nasaďte na přístroj.
5. S impulzním tlačítkem rozmixujte višně **5** 15 sekund.

   Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.
6. Přidejte jogurt a cukr.

7. Mixujte přísady s impulzním tlačítkem **5** nebo rychlostí stupně 10 tak dlouho (maximálně 2 minuty), až vznikne hladký, spojitý smoothie.

8. Čištění přístroje

Výstraha! K vyloučení nebezpečí zasažení elektrickým proudem, poranění nebo poškození:
- Před každým čištěním vytáhněte síťovou vidlici ze síťové zásuvky.
- Základní přístroj **7** nikdy neponořujte do vody.

Pozor! V žádném případě nepoužívejte abrazivní, leptavé nebo drátkovací čisticí prostředky. Mohly by přístroj poškodit.

8.1 Čištění základního přístroje (7)

1. Vyčistěte základní přístroj **7** vlhkým hadříkem. Můžete použít také malé množství prostředku na mytí nádobí.
2. Nakonec vše otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou.
3. Základní přístroj **7** znovu použijte až tehdy, když bude zcela suchý.

8.2 Čištění ochranného krytu (8), hnětacího háku (13), metly na šlehání (14) a metly na míchání (15)

Pozor! Ochranný kryt **8 není** možné čistit v myčce.
Hnětací hák **13**, metlu na šlehání **14** a metlu na míchání **15** můžete čistit také v myčce.

1. Za účelem odmočení zbytků těsta umístěte díly do studené nebo vlažné vody.

   Upozornění: Do vody můžete přidat také malé množství prostředku na mytí nádobí.
2. Odmočené zbytky těsta odstraňte pomocí čisticího kartáče .
3. Nakonec opláchněte čistou vodou.
4. Před dalším použitím nechte díly zcela oschnout.

8.3 Čištění mísy na míchání (16)

mísa na míchání **16** je vyrobena z ušlechtilé oceli a můžete ji čistit ve dřezu nebo v myčce nádobí.

8.4 Čištění nádoby na mixování (12)

Upozornění: Nádoba na mixování **12** a její víko **11** jsou vhodné pro mytí v myčce.

1. Nasaďte nádobu na mixování **12** na přístroj.
2. Naplňte cca do poloviny teplou vodu obsahující prostředek na mytí nádobí.
3. Nasaďte víko **11**.
4. Zkontrolujte, zda se regulátor rychlosti **4** nachází v poloze „0".
5. Zasuňte síťovou vidlici do vhodné síťové zásuvky (viz » Při likvidaci obalu respektujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země.« na straně 84).
6. Několikrát krátce stiskněte impulzní tlačítko **5**.

Upozornění: Impulzní tlačítko **5** funguje jen tehdy, pokud je na regulátoru rychlosti **4** nastaven min. 1. stupeň.

7. Sejměte nádobu na mixování **12** z přístroje.
8. Oplachovací vodu vylijte.
9. Nádobu na mixování **12** opláchněte čistou vodou.
10. Před dalším použitím nechte nádobu na mixování **12** zcela oschnout.

9. Likvidace

9.1 Přístroj

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že je přístroj v Evropské unii nutno odevzdat ve sběrně zvláštního odpadu. To platí pro výrobek a pro všechny díly příslušenství označené tímto symbolem. Takto označené výrobky se nesmějí odhazovat do domovního odpadu, ale je třeba je odevzdat k recyklaci ve sběrně elektrických a elektronických přístrojů. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a zatížení životního prostřední. Informace o likvidaci a umístění nejbližšího sběrného střediska odpadu obdržíte např. u firmy zajišťující čištění města nebo je najdete ve Zlatých stránkách.

9.2 Obal

Při likvidaci obalu respektujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země.

10. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento výrobek obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto výrobku Vám při jednání s prodejcem přísluší zákonem stanovená práva. Tato zákonem stanovená práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná dnem zakoupení. Originální pokladní lístek dobře uschovejte. Tento doklad je potřebný jako důkaz o zakoupení.
Pokud se během tří let od data nákupu tohoto výrobku vaskytne chyba materiálu nebo výrobní závada, výrobek Vám bezplatně, dle našeho uvážení, opravíme nebo nahradíme. Podmínkou pro poskytnutí této záruky je předložení defektního přístroje a dokladu o zaplacení (pokladního lístku) v rámci tříleté lhůty a krátký písemný popis závady a okamžiku výskytu závady.
Pokud se záruka vztahuje na tuto závadu, obdržíte zpět opravený nebo nový výrobek. Okamžikem opravy nebo výměny nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Případné škody a závady,

které se vyskytly již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po rozbalení. Náklady na opravy provedené po uplynutí záruční lhůty budou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben precizně za dodržení přísných směrnic pro kvalitu a před expedicí byl důkladně zkontrolován.

Poskytnutí záruky se vztahuje na chyby materiálu nebo výrobní závady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení a proto je můžeme zařadit do skupiny dílů podléhajícím rychlému opotřebení, nebo na poškození křehkých dílů, jako např. spínačů, baterií nebo skleněných dílů.

Tato záruka zaniká v případě poškozených, neodborně používaných nebo neodborně opravovaných výrobků. Pro odborné použití výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze.

Bezpodmínečně se vyvarujte účelu použití a činnostem, od kterých se v návodu k obsluze odrazuje nebo před kterými se varuje.

Přístroj je určen výhradně pro soukromé použití, nikoli pro živnostenské účely.

V případě zneužití a neodborné manipulace, použití násilí a zákroků, které nebyly provedeny naším autorizovaným servisním centrem záruka zaniká.

Postup při uplatnění záruky

Aby se zajistilo rychlé zpracování Vaší žádosti, postupujte podle těchto pokynů:

- Při všech dotazech mějte připraveno číslo zboží (pro tento přístroj: IAN 100104: barva červená/105590: barva krémová) a pokladní lístek jako důkaz o zakoupení.
- Číslo zboží je uvedeno na typovém štítku, gravuře, na titulním listu vašeho návodu (vlevo dole) nebo jako nálepka na zadní nebo spodní straně.
- V případě výskytu závad funkce nebo jiných závad, kontaktujte nejprve telefonicky nebo prostřednictvím e-mailu níže uvedené servisní středisko.
- Registrovaný defektní výrobek pak můžete s přiloženým dokladem o nákupu (pokladním lístkem) a uvedením příčiny a doby výskytu závady, zaslat na naše náklady na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Na stránkách
www.lidl-service.com
můžete stáhnout tuto a mnoho dalších příruček, videdokumentací o výrobcích a software.

Servisní středisko

(CZ) Servis Česko
Tel.: 0800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN:
100104: barva červená
105590: barva krémová

Dodavatel

Níže uvedená adresa **není adresou servisu.** Kontaktujte nejprve výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Německo

Obsah

1. Popis prístroja 86
2. Označenie dielov (pozri odklopnú stránku) 87
3. Technické údaje 87
4. Bezpečnostné pokyny 88
5. Vybalenie a inštalácia 90
6. Obsluha prístroja 91
7. Recepty 94
8. Čistenie prístroja 99
9. Likvidácia 100
10. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH 101

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového prístroja.

Rozhodli ste sa pre kvalitný výrobok. Návod na použitie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny a upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Prv než začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi a upozorneniami týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti. Výrobok používajte len na opísané účely a uvedené oblasti použitia.

Ak výrobok postúpite tretej osobe, odovzdajte jej spolu s ním aj všetky podklady.

1. Popis prístroja

1.1 Účel použitia

Kuchynský robot SilverCrest SKMP 1200 A2 slúži na mixovanie, habarkovanie, miesenie, šľahanie a miešanie surovín a potravín.

Prístroj používajte len v suchých priestoroch. Používanie prístroja v exteriéri alebo vo vlhkých priestoroch je zakázané.

Prístroj je určený na použitie v domácnostiach, ale nie na živnostenské účely.

Prístroj je vhodný taktiež na/pre:

- použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach,
- použitie na poľnohospodárskych usadlostiach,
- zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach,
- penzióny poskytujúce raňajky.

1.2 Obsah dodávky

- 1 kuchynský robot, základný prístroj
- 1 ochrana proti striekaniu
- 1 mixovacia nádoba
- 1 miesiaci hák
- 1 šľahacia metla
- 1 miešacia metla
- 1 návod na obsluhu

1.3 Varianty

Prístroj je dodávaný v dvoch verziách:
- RP100104: červená
- RP105590: krémová

Obsluha je pre oba farebné varianty rovnaká.

2. Označenie dielov (pozri odklopnú stránku)

1 rameno pohonu
2 kryt
3 uvoľnenie krytu
4 regulátor rýchlosti s funkciou Zap./Vyp.
5 impulzné tlačidlo
6 uvoľňovacia páčka
7 základný prístroj
8 ochrana proti striekaniu
9 plniaci otvor so záklopkou
10 uzáver veka
11 veko mixovacej nádoby
12 mixovacia nádoba s vekom a uzáverom veka
13 miesiaci hák
14 šľahacia metla
15 miešacia metla
16 miešacia nádoba

3. Technické údaje

Napájanie:	220 – 240 V~/50 Hz
Výkon:	1 200 W
Ochranná trieda:	II
Čas KP kuchynského robota:	10 minút
Čas KP mixovacej nádoby:	3 minúty
Čas KP (krátkodobá prevádzka):	uvádza, ako dlho smie prístroj bežať bez prerušenia.

4. Bezpečnostné pokyny

4.1 Vysvetlenie pojmov

V návode na obsluhu nájdete tieto signálne pojmy:

Výstraha!
Vysoké riziko: Neuposlúchnutie výstrahy môže mať za následok škody na zdraví a ohrozenie života.

Pozor!
Stredné riziko: Neuposlúchnutie tejto výstrahy môže mať za následok vecné škody.

Upozornenie:
Nízke riziko: Skutočnosti, na ktoré treba pri zaobchádzaní s prístrojom dávať pozor.

4.2 Špeciálne pokyny k tomuto prístroju

Výstraha! Aby sa predišlo zraneniam alebo škodám, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- Tento prístroj smú používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí len vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli, aké nebezpečenstvá z jeho používania vyplývajú.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a prívodné vedenie treba držať mimo dosahu detí.
- Nenechajte deti, aby sa s prístrojom hrali.
- Prístroj treba pri nezabezpečenom dozore a pred montážou, rozoberaním alebo čistením odpojiť od siete elektrického napätia.
- Základný prístroj **7** nikdy neponárajte do vody.
- V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, leptajúce čistiace prostriedky a prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškriabať. Prístroj by sa mohol poškodiť.

4.3 Všeobecné pokyny

- Pred použitím si prosím dôkladne prečítajte návod na obsluhu. Je súčasťou tohto prístroja a musí byť kedykoľvek k dispozícii.
- Prístroj používajte jedine na popísaný účel použitia (pozri tiež oddiel »1.1 Účel použitia« na strane 86).
- Skontrolujte, či údaje o napätí siete na typovom štítku prístroja zodpovedajú napätiu siete, ktoré máte k dispozícii.
- Pamätajte si, že akýkoľvek nárok na plnenie zo záruky a zodpovednosť odpadá, ak sa používajú diely príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v tomto návode na obsluhu, alebo počas opráv neboli použité výhradne originálne náhradné diely. To isté platí pre opravy, ktoré boli vykonané nekvalifikovanými osobami. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 102.
- Pri prípadných poruchách funkcie v záručnej dobe smie byť oprava vykonaná jedine našim servisným strediskom. V opačnom prípade zanikajú všetky nároky na záručné plnenie. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 102.

4.4 Ochrana pred zasiahnutím elektrickým prúdom

Výstraha! Nasledujúce bezpečnostné pokyny by Vás mali ochrániť pred zasiahnutím elektrickým prúdom.

- Ak je prístroj poškodený, nesmie sa prístroj v žiadnom prípade používať. V tomto prípade nechajte prístroj opraviť kvalifikovanou osobou. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 102.
- Ak bude sieťový prívod tohto prístroja poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo rovnako kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniu.
- Dovnútra základného prístroja **7** sa nesmie v žiadnom prípade dostať voda ani iné kvapaliny. Preto:
  - prístroj nikdy nepoužívajte v exteriéri
  - základný prístroj **7** nikdy neponárajte do vody
  - nikdy na prístroj neklaďte nádoby naplnené tekutinou, ako sú poháre s nápojmi, vázy atď.
  - prístroj nikdy nepoužívajte vo veľmi vlhkom prostredí
  - prístroj nikdy nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti drezu, vane, sprchy alebo bazénu, pretože by sa do prístroja mohla dostať striekajúca voda.

  Pokiaľ by sa aj napriek tomu do prístroja dostala tekutina, vytiahnite ihneď sieťovú zástrčku a prístroj dajte opraviť personálu s príslušnou kvalifikáciou. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 102.
- Na prístroj, sieťový kábel alebo konektor nikdy nesiahajte vlhkými rukami.
- Sieťový kábel vždy vyťahujte za zástrčku. Nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Dbajte na to, aby nedošlo k zlomeniu, ohnutiu, alebo pricviknutiu sieťového kábla.
- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel nedostal do blízkosti horúcich plôch (napr. platne).
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, vytiahnite konektor zo zásuvky. Iba vtedy nie je prístroj pod prúdom.
- Prístroj zapájajte iba do zásuvky s ochranným kontaktom.
- Nemali by ste používať predlžovacie káble. Ich použitie je dovolené iba za pevne stanovených podmienok:
  - predlžovací kábel musí byť vhodný pre veľkosť prúdu prístroja
  - predlžovací kábel nesmie byť položený „letmo“: musí byť vedený tak, aby oň nemohol nikto zakopnúť a aby nebol v dosahu detí
  - predlžovací kábel nesmie byť v žiadnom prípade poškodený
  - do sieťovej zásuvky nesmie byť zapojených viac prístrojov než je tento; v opačnom prípade by mohlo dôjsť k preťaženiu okruhu (je zakázané používať rozvodky alebo iné viacnásobné zásuvky!).

4.5 Ochrana pred poraneniami

Výstraha! Aby sa predišlo zraneniam, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- Dbajte na to, aby sieťový prívod nikdy nepredstavoval riziko potknutia alebo aby sa doň nikto nemohol zachytiť alebo naň stúpiť.
- Počas prevádzky zabráňte kontaktu s pohyblivými dielmi prístroja, ako sú nože mixovacej nádoby **12**, miesiaci hák **13**,

šľahacia metla **14** alebo miešacia metla **15**. Ruky alebo vlasy by mohli byť vtiahnuté do prístroja a spôsobiť poranenia. Prístroj zapínajte len vtedy, ak je pri používaní miešacej nádoby **16** správne nasadená ochrana proti striekaniu **8**, resp. veko **11** pri používaní mixovacej nádoby **12**.

- Pred každým čistením alebo výmenou nadstavcov vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Dávajte pozor, čepele noža v mixovacej nádobe **12** sú veľmi ostré. Aby ste zabránili rezným poraneniam, nikdy sa čepelí nedotýkajte holými rukami.
- Prístroj vždy vypínajte najskôr prostredníctvom regulátora rýchlosti **4**, až potom vytiahnite sieťovú zástrčku. Inak by sa mohlo stať, že sa prístroj spustí v okamihu, keď sieťovú zástrčku opätovne zasuniete do sieťovej zásuvky.
- Ak nie je nasadená mixovacia nádoba **12**, musí byť nasadený kryt **2**. V opačnom prípade nefunguje prístroj na ochranu pred poraneniami.

4.6 Pre bezpečnosť vášho dieťaťa

Výstraha! Deti často nevedia správne odhadnúť možné nebezpečenstvá a následkom toho si môžu spôsobiť úraz. Riaďte sa preto týmito pokynmi:

- Dávajte pozor, aby obalová fólia nezavinila smrť dieťaťa. Obalové fólie nie sú určené na hranie.

4.7 Vecné škody

Pozor! Ak sa chcete vyhnúť vecným škodám, dodržiavajte nasledujúce ustanovenia.

- Prístroj postavte výhradne na rovnú, suchú plochu, ktorá nie je klzká, aby sa prístroj nemohol prevrhnúť ani skĺznuť na zem.
- Prístroj neumiestňujte na horúci varič.
- Nepoužívajte naraz mixovaciu **12** aj miešaciu nádobu **16**. Tým by sa prístroj mohol preťažiť.
- Miešadlo a mixovaciu nádobu **12** nepoužívajte nikdy bez náplne. Mohlo by to spôsobiť prehriatie motora.
- Miešadlo možno nechať bez prestávky bežať max. 10 minút, mixér nanajvýš 3 minúty. Potom musíte prístroj najskôr nechať znova vychladnúť na izbovú teplotu.
- Mixovaciu nádobu **12** používajte výlučne s nasadeným krytom **11**, inak by z nej mohla vystrekovať tekutina.
- Prístroj neprestavujte, ak sa v ňom ešte nachádzajú potraviny alebo cesto.
- Mixovaciu nádobu **12** používajte výlučne na výrobu mixovaných nápojov alebo dressingov.
- Miešaciu nádobu **16** ani mixovaciu nádobu **12** nepreplňujte, inak by ich obsah mohol vystrekovať von.
- Mixovaciu nádobu **12** nikdy nenapĺňajte horúcou alebo vriacou zmesou na mixovanie.

5. Vybalenie a inštalácia

1. Jednotlivé diely vyberte z obalu.
2. Skontrolujte, či sú jednotlivé diely úplné (pozri tiež oddiel »1.2 Obsah dodávky« na strane 87) a či nemajú žiadne poškodenia.

3. Pred prvým použitím prístroj dôkladne umyte (pozri tiež oddiel »8. Čistenie prístroja« na strane 99).
4. Prístroj položte na rovnú, suchú plochu, ktorá nie je klzká, aby sa nemohol prevrhnúť ani skĺznuť na zem.
5. Skontrolujte, či sa regulátor rýchlosti **4** nachádza v polohe „0".
6. Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky (pozri tiež oddiel »3. Technické údaje« na strane 87).

Prístroj je teraz pripravený na používanie.

6. Obsluha prístroja

6.1 Montáž prístroja

1. Potlačte uvoľňovaciu páčku **6** a vyklopte rameno pohonu **1** smerom nahor.

   Upozornenie: Uvoľňovaciu páčku **6** úplne preložte a držte dovtedy, kým sa rameno pohonu **1** dostane celkom navrch. Potom uvoľňovaciu páčku **6** znova zaklapnite späť.
2. Aby ste mohli použiť miešaciu nádobu **16**, nasaďte ju do základného prístroja **7**.
3. Miešaciu nádobu zaistite tak, že ju budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne.

Pozor!

Miešaciu nádobu **16** nikdy nepoužívajte bez nasadenej ochrany proti striekaniu **8**. Inak by mohla mixovaná zmes vystreknúť.

4. Ochranu proti striekaniu **8** nasaďte zospodu na rameno pohonu **1**. Plniaci otvor so záklopkou **9** by mal ukazovať v smere regulátora rýchlosti **4**.
5. Ochranu proti striekaniu **8** trocha potlačte, kým nezapadne.
6. Vyberte vhodný miešací nadstavec:

   Miesiaci hák **13**: pre husté cestá, napr. chlebové cesto

   Šľahacia metla **14**: na šľahanie smotany, bielkov a pod.

   Miešacia metla **15**: na stredné až riedke cestá, napr. koláčové alebo palacinkové cesto
7. Miešací nadstavec nasaďte zospodu do príslušného upevnenia v ramene pohonu **1**.

   Dávajte pozor, aby sa malé unášače na hriadeli miešacieho nadstavca nezaviedli do priečnej drážky upevnenia.
8. Miešací nadstavec zatlačte mierne dovnútra a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne.
9. Potlačte uvoľňovaciu páčku **6** a vyklopte rameno pohonu **1** smerom nadol do pracovnej polohy.

   Upozornenie: Uvoľňovaciu páčku **6** úplne preložte a držte dovtedy, kým sa rameno pohonu **1** dostane celkom nadol. Potom uvoľňovaciu páčku **6** znova zaklapnite späť.

Prístroj je teraz pripravený na používanie.

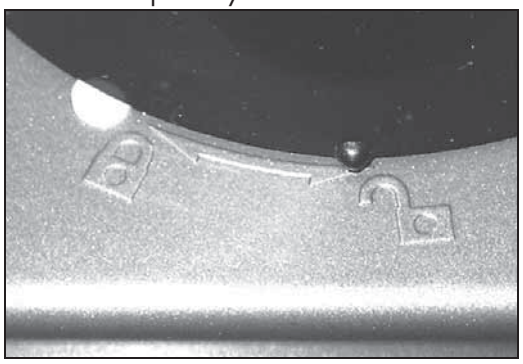
Nasadenie mixovacej nádoby 12:

Pozor!

- Nepoužívajte naraz mixovaciu **12** aj miešaciu nádobu **16**. Tým by sa prístroj mohol preťažiť.

1. Potlačte uvoľnenie **3** krytu **2** doľava.
2. Odoberte kryt **2**.

3. Nasaďte mixovaciu nádobu **12** tak, aby malý výstupok ukazoval na symbol otvorenej zámky.



4. Mixovaciu nádobu **12** otáčajte v smere hodinových ručičiek, až zapadne. Malý výstupok teraz ukazuje na symbol uzavretej zámky.

6.2 Rozloženie prístroja

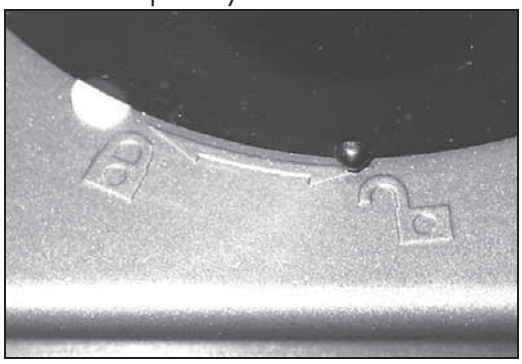
1. Potlačte uvoľňovaciu páčku **6** a vyklopte rameno pohonu **1** smerom nahor.

   Upozornenie: Uvoľňovaciu páčku **6** úplne preložte a držte dovtedy, kým sa rameno pohonu **1** dostane celkom navrch. Potom uvoľňovaciu páčku **6** znova zaklapnite späť.
2. Na odobratie miešacieho nadstavca ho zatlačte mierne dnu a uvoľnite pomocou ľahkého otočenie proti smeru hodinových ručičiek.
3. Odoberte miešací nadstavec.
4. Na odobratie ochrany proti striekaniu **8** ju potiahnite smerom nadol. Pritom najskôr potiahnite zadný diel ochrany proti striekaniu **8** trochu nadol.
5. Miešaciu nádobu **16** uvoľníte tak, že ju mierne otočíte v smere hodinových ručičiek.
6. Odoberte miešaciu nádobu **16**.
7. Potlačte uvoľňovaciu páčku **6** a vyklopte rameno pohonu **1** smerom nadol do pracovnej polohy.

   Upozornenie: Uvoľňovaciu páčku **6** úplne preložte a držte dovtedy, kým sa rameno pohonu **1** dostane celkom nadol. Potom uvoľňovaciu páčku **6** znova zaklapnite späť.

Odobratie mixovacej nádoby 12:

1. Otáčajte mixovaciu nádobu **12** proti smeru hodinových ručičiek, až kým malý výstupok nebude ukazovať na symbol otvorenej zámky.



2. Odoberte mixovaciu nádobu **12**.
3. Znovu nasaďte kryt **2**.

6.3 Používanie ochrany proti striekaniu

Počas miešania môžete pridávať prísady:

1. Znížte rýchlosť na 1 – 2.
2. Zaklapnite záklopku cez plniaci otvor **9** smerom nahor.
3. Vložte prísady.
4. Záklopku znova zatvorte cez plniaci otvor **9**.

6.4 Používanie mixovacej nádoby 12

Pozor!

- Mixér nikdy nenechávajte bežať bez prestávky dlhšie ako 3 minúty, potom sa

musí nechať znova vychladnúť, aby sa prístroj neprehrial.

1. Do mixovacej nádoby **12** vkladajte vždy najprv tekuté a až potom pevné prísady.
2. Pevné prísady najskôr pokrájajte na malé kúsky, aby sa nezasekli v nožoch.
3. Pred mixovaním bezpodmienečne nasaďte na mixovaciu nádobu **12** kryt **11**, pretože by inak mohol obsah vystrekovať von.
4. Pokiaľ budete počas mixovania ešte niečo pridávať, otvorte uzáver **10** vo veku **11** mixovacej nádoby **12** tak, že ho otočíte v smere hodinových ručičiek.
5. Na regulátore rýchlosti **4** vyberte požadovanú rýchlosť.

   Upozornenie: Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovanej zmesi. Čím je obsah tekutejší, tým rýchlejšie môžete mixovať.

6. Alternatívne môžete stlačiť impulzné tlačidlo **5**. Pokiaľ budete držať impulzné tlačidlo **5**, bude sa mixovať maximálnou rýchlosťou.

   Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.

6.5 Regulácia rýchlosti, zapínanie a vypínanie

1. Prístroj zapnite otočením regulátora rýchlosti **4** doprava.
2. Pri mixovaní a miešaní začínajte na trochu pomalšej rýchlosti a až potom ju postupne zvyšujte.

Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.

Rýchlostné odporúčania

Rýchlosť	Nadstavec	Popis
1 - 2	všetky	- štartovacia poloha pri každom mixovaní a miešaní - pri pridávaní prísad
	miesiaci hák **13** alebo miešacia metla **15**	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo pevnejších prísad
2 - 3	miešacia metla **15**	- miešanie hustého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta
	miesiaci hák **13**:	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hustého treného cesta
4 - 6	miešacia metla **15**	- koláčové cesto - šľahanie masla s cukrom - cesto na placky
7 - 10	šľahacia metla **14**:	- šľahačka - bielok - majonéza - penové šľahanie masla

Rýchlosť	Nadstavec	Popis
impulzné tlačidlo **5**	mixovacia nádoba **12**	- mixovanie a sekanie mäkkých a tekutých prísad. - Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.

Na vypnutie prístroja otočte regulátor rýchlosti **4** do polohy „**0**".

6.6 Ochrana proti prehriatiu

Prístroj disponuje ochranou proti prehriatiu. Ak sa motor príliš zahreje, prístroj sa automaticky vypne:

1. Vypnite prístroj.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
3. Nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu.

7. Recepty

7.1 Biely chlieb

Prísady:

- 1 kg pšeničnej múky typu 405 (múka na koláče)
- 4 ČL soli
- 4 balenia sušeného droždia (cca 25 – 30 g)
- 650 ml vlažnej vody

Príprava:

1. Vložte prísady do miešacej nádoby **16**.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a miesiaci hák **13**.
3. Mieste na stupni 3 po dobu 10 minút.
4. Miešaciu nádobu odoberte a prikryte.
5. Cesto nechajte stáť 1 až 2 hodiny na teplom mieste.
6. Sformujte bochník alebo cestom naplňte chlebovú formu na pečenie.
7. Rúru predhrejte na 220 °C.
8. Chlieb pečte na strednej koľajničke 35 – 40 minút.

7.2 Cesto na pizzu

Upozornenie: Cesto na pizzu sa vám podarí obzvlášť dobre, ak ho pripravíte minimálne 24 hodín pred pečením a potom ho necháte odležať v chladničke. Nasledujúci recept by vám mal priniesť výsledok ako „od pravého Taliana".

Prísady pre 4 osoby:

- 500 g múky typu 405
- 300 ml vody
- maximálne 1/5 kocky droždia
- 20 g soli

Príprava:

1. Do miešacej nádoby **16** vložte 300 g múky.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a miešaciu metlu **15**.
3. Nastavte na stupeň 2.
4. Cez plniaci otvor **9** pomaly pridávajte 300 ml vody.
5. Pridajte droždie.
6. Pridajte soľ.

7. Hmotu vymiešajte na stupni 4 až 5 dohladka.
8. Miešaciu nádobu zakryte a cesto nechajte kysnúť cca 20 minút pri izbovej teplote.
9. Cesto potom opäť miešajte približne 3 minúty na stupni 4.
10. Odoberte miešaciu metlu **15** a nasaďte miesiaci hák **13**.
11. Cesto mieste na stupni 3.
12. Teraz postupne pridávajte zvyšnú múku cez plniaci otvor **9**.

    Upozornenie: Keď sa pizzové cesto začne pri miesení odliepať od dna a formovať do guľôčky, znamená to, že pridané množstvo múky je postačujúce.
13. Na záver cesto mieste ešte raz cca 3 minúty na stupni 2.

    Upozornenie: Cesto na pizzu má tú správnu konzistenciu vtedy, ak ho na krátku dobu možno sformovať do guľôčky, ale po dlhšej dobe (cca 30 minút) cesto stratí formu a rozpadne sa.
14. Cesto na pizzu nechajte opäť odstáť na 20 minút v prikrytej miešacej nádobe.
15. Miešaciu nádobu odoberte a cesto položte na dobre pomúčenú dosku.
16. Povrch cesta dobre pomúčte.
17. Cesto krátko vymieste a pritom z neho vytvarujte guľôčku.
18. Cestovú guľôčku vložte do uzatvárateľnej nádoby a dajte na 24 hodín do chladničky.
19. Cesto vyberte z chladničky a položte späť na pomúčenú dosku.
20. Cesto dobre pomúčte a v krátkosti vymieste, aby sa sformovala pekná cestová guľôčka.
21. Cesto je teraz hotové a môžete z neho formovať podklady na pizzu a pridávať prísady.

Upozornenie:

- Droždie nemusíte bezpodmienečne vopred rozpúšťať vo vode.
- Pridáva sa výrazne menej droždia, ako je uvedené na jeho obale. Použite ho len toľko, koľko ho podľa údajov na obale treba na približne 200 – 250 g múky.
- Ak je vo vašom ceste droždie cítiť, mali by ste množstvo droždia naďalej redukovať. Menšie množstvo droždia sa znova vyváži dlhou dobou kysnutia.
- Vďaka morskej soli je cesto aromatickejšie.
- Pri ochutnávaní ihneď po pridaní soli musí cesto najskôr chutiť trochu po soli. Ak v ceste výrazne prevyšuje chuť múky alebo droždia, chýba ešte trocha soli. Neskorším pridaním zvyšnej múky sa slaná chuť opäť stratí.
- Kysnúce cesto **nedávajte** do dodatočného zdroja tepla. Síce tým môžete ušetriť čas, ale utrpí tým chuť.
- Aby pizzové cesto dobre chutilo, je doba odležania v trvaní 24 hodín veľmi dôležitá.
- Takto pripravené pizzové cesto možno v chladničke skladovať niekoľko dní.

7.3 Piškótový koláč s ovocím

Prísady:

- 1 téglik jogurtu (150 ml)
- 1 téglik jedlého oleja alebo zmäknutého masla (150 g)
- 2 tégliky cukru (300 g)
- 3 tégliky múky (320 g)
- 1 balenie prášku do pečiva
- 4 žĺtky
- 4 bielky
- 1 konzerva ovocia podľa chuti alebo čerstvé ovocie (cca 500 g)

Príprava:

1. Bielky vložte do miešacej nádoby **16**.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a šľahaciu metlu **14**.
3. Bielky ušľahajte do tuha na 9. stupni v rámci 1 až 2 minút.
4. Bielkový sneh vyberte z nádoby a dajte nabok.
5. Do miešacej nádoby dajte jogurt.
6. Prázdny téglik od jogurtu vypláchnite a použite na ďalšie meranie alebo množstvo odvážte pomocou odmerky.
7. Pridajte 1 téglik oleja (150 ml) alebo mäkkého masla (150 g).
8. Pridajte 2 tégliky cukru (300 ml).
9. Pridajte 4 žĺtky.
10. Prísady miešajte približne 2 minúty na stupni 6 alebo 7 do krémova.
11. Pridajte 3 tégliky múky (450 ml, resp. 320 g) a prášok do pečiva.
12. Odoberte šľahaciu metlu **14** a nasaďte miešaciu metlu **15**.
13. Prísady premiešavajte približne 5 minút na stupni 4.
14. Zastavte kuchynský robot.
15. Pridajte sneh z bielkov.
16. Pridajte odkvapkané a prípadne na drobno nakrájané ovocie.
17. Sneh z bielkov a ovocie premiešavajte na stupni 2 približne 10 – 30 sekúnd.
18. Cesto nalejte do formy na pečenie.
19. Pečte cca 50 minút pri 200 °C.

7.4 Krehký koláč

Prísady:

- 250 g masla
- 250 g cukru
- 6 vajec
- 250 g škrobu
- 75 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva (20 g)
- 1 neošetrený citrón
- 1 balíček vanilkového cukru (2 PL)

Príprava:

1. Múku a škrob preosejte do misky, pridajte prášok do pečiva a dobre premiešajte.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a miešaciu metlu **15**.
3. Do miešacej nádoby **16** dajte maslo, cukor a vanilkový cukor.
4. Nastavte na stupeň 3 a vymiešajte do kyprej hmoty.
5. Postupne po jednom zamiešavajte vajcia.
6. Nastrúhajte a pridajte citrónovú kôru.
7. Po lyžiciach pridávajte a zamiešavajte múkovú zmes.
8. Po zmiešaní všetkých prísad premiešavajte 3 minúty na stupni 6.
9. Cesto vložte do vymastenej formy na pečenie.
10. Pečte asi 60 minút pri 180 °C (horný a spodný ohrev) alebo 160 °C (ventilátor).
11. Vychladnutý koláč ozdobte práškovým cukrom alebo cukrovou polevou. Do cukrovej polevy môžete pridať šťavu z citróna.

7.5 Vafle

Prísady:

- 6 vajec
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1/2 balíčka prášku do pečiva
- 250 g cukru
- 200 g masla alebo margarínu
- 500 g múky
- 300 ml mlieka
- 125 ml perlivej minerálnej vody

Príprava:

1. Oddeľte žĺtky a bielky.
2. Bielky vložte do miešacej nádoby **16**.
3. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a šľahaciu metlu **14**.
4. Bielky ušľahajte do tuha na 9. stupni v rámci 1 až 2 minút.
5. Zastavte kuchynský robot.
6. Bielkový sneh vyberte z nádoby a dajte nabok.
7. Odoberte šľahaciu metlu **14** a nasaďte miešaciu metlu **15**.
8. Maslo s cukrom vyšľahajte na stupni 5 – 6 do krémova.
9. Nastavte na stupeň 4.
10. Postupne pridávajte žĺtky, mlieko, minerálnu vody a vanilkový cukor.
11. Zmiešajte múku a prášok do pečiva a pridávajte po lyžiciach.
12. Kuchynský robot nakrátko zastavte a do miešacej nádoby pridajte sneh z bielkov.
13. Sneh z bielkov zamiešavajte na stupni 2 približne 10 až 30 sekúnd.
14. Cesto nechajte cca 30 minút puchnúť.
15. Potom môžete piecť vafle.

7.6 Čokoládové koláčiky

Prísady:

- 100 g masla
- 150 g cukru
- 2 vajcia
- 100 g múky
- ½ ČL prášku do pečiva
- ¼ ČL sódy bikarbóny
- ¼ ČL soli
- 75 g kakaového prášku
- 130 ml mlieka, príp. viac
- 1 ČL vanilkového extraktu alebo vanilkovej pasty

Príprava:

1. Do misky nasypte múku, kakao a potom prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ. Všetko dobre zmiešajte.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a miešaciu metlu **15**.
3. Do miešacej nádoby **16** dajte maslo, cukor a vanilku.
4. Nastavte na stupeň 3 a vymiešajte do kyprej hmoty.
5. Postupne zamiešajte vajcia.
6. Do múkovej zmesi postupne primiešavajte cca 130 ml mlieka a všetko vymiešajte do rovnomerného cesta.
7. Ak je cesto príliš suché, pridávajte malé množstvá mlieka, kým nebude husté a tekuté.
8. Cesto naplňte do prístroja na výrobu cupcakes alebo misiek odolných proti teplu, ktoré predtým vymastíte a použijete ako formičky na pečenie. Môžete použiť aj príslušné formičky.
9. Pečte asi 20 minút na 190 °C.

7.7 Striekané pečivo

Prísady:

- 230 g múky
- 150 g masla, studeného a nakrájaného na tenké plátky
- 100 g cukru
- 1 vajce
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 štipka soli

Príprava:

1. Vložte prísady do miešacej nádoby **16**.
2. Nasaďte ochranu proti striekaniu **8** a miesiaci hák **13**.
3. Mieste cca 5 minút na stupni 2 – 3.

4. Cesto naplňte do vrecka na zdobenie a vytlačte.
5. Pásy vytvarujte do tvaru písmena S, rovno alebo do kruhu a položte ich na plech na pečenie.
6. Pečte 10 minút pri 180 °C.

Upozornenie:

- Pred pečením môžete striekané pečivo posypať kúskami orechov alebo mandlí.
- Po pečení môžete vychladnuté pečivo ozdobiť polevou.

7.8 Jahodový mliečny nápoj s cmarom

Prísady:

- 1/2 l studeného mlieka
- 1/2 l studeného cmaru
- 250 g čerstvých jahôd
- 4 LP jahodového džemu
- 4 PL medu
- 1 PL citrónovej šťavy
- 1 štipka soli
- podľa chuti môžete pridať cukor alebo sladidlo

Príprava:

1. Z mixovacej nádoby **12** odoberte veko **11**.
2. Naplňte ju mliekom, cmarom, medom, jahodovým džemom, citrónovou šťavou a štipkou soli.
3. Na mixovaciu nádobu **12** nasaďte veko **11**.
4. Mixovaciu nádobu **12** nasaďte na prístroj.
5. Prísady mixujte cca 30 sekúnd pomocou impulzného tlačidla **5** alebo rýchlostného stupňa 10.

   Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.
6. Impulzné tlačidlo uvoľnite alebo rýchlosť znížte na stupeň 1.
7. Otvorte uzáver **10** vo veku **11** mixovacej nádoby **12** v smere hodinových ručičiek.
8. Pridajte jahody.
9. Ak si želáte nápoj sladký, pridajte podľa chuti cukor.
10. Mixujte dve minúty na najvyššom stupni (impulzné tlačidlo alebo rýchlostný stupeň 10).
11. Nalejte do pohárov a ozdobte čerstvými jahodami.

7.9 Banánový mliečny nápoj

Prísady:

- 2 banány, veľmi zrelé
- 1/2 l studeného mlieka
- 4 PL vanilkovej zmrzliny
- čokoládová posýpka

Príprava:

1. Banány ošúpte a nakrájajte na menšie kúsky.
2. Z mixovacej nádoby **12** odoberte veko **11**.
3. Všetky prísady vložte do mixovacej nádoby **12**.
4. Na mixovaciu nádobu **12** nasaďte veko **11**.
5. Mixovaciu nádobu **12** nasaďte na prístroj.
6. Prísady mixujte cca 60 sekúnd pomocou impulzného tlačidla **5** alebo rýchlostného stupňa 10.

   Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.
7. Nalejte do pohárov a ozdobte čokoládovou posýpkou.

7.10Višňový ovocný nápoj

Prísady:

- 250 g zaváraných višní, odkôstkovaných
- 150 g jogurtu
- cukor podľa chuti

Príprava:

1. Z mixovacej nádoby **12** odoberte veko **11**.
2. Višne spolu so šťavou dajte do mixovacej nádoby **12**.
3. Na mixovaciu nádobu **12** nasaďte veko **11**.
4. Mixovaciu nádobu **12** nasaďte na prístroj.
5. Pomocou impulzného tlačidla **5** višne 15 sekúnd mixujte na pyré.

   Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.
6. Pridajte jogurt a cukor.
7. Prísady mixujte pomocou impulzného tlačidla **5** alebo rýchlostného stupňa 10 tak dlho (maximálne 2 minúty), až vznikne jemný, dobre vymiešaný ovocný nápoj.

8. Čistenie prístroja

Výstraha! Ak chcete vylúčiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom, poranenie alebo poškodenie:
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Základný prístroj **7** nikdy neponárajte do vody.

Pozor! V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, leptajúce čistiace prostriedky a prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškriabať. Prístroj by sa mohol poškodiť.

8.1 Čistenie základného prístroja (7)

1. Základný prístroj **7** čistite vlhkou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo umývacieho prostriedku.
2. Nakoniec prístroj utrite handrou navlhčenou v čistej vode.
3. Základný prístroj **7** znova použite, až keď bude úplne suchý.

8.2 Čistenie ochrany proti striekaniu (8), miesiaceho háku (13), šľahacej metly (14) a miešacej metly (15)

Pozor! Ochrana proti striekaniu **8 nie je** určená do umývačky riadu.

Miesiaci hák **13**, šľahaciu metlu **14** a miešaciu metlu **15** možno umývať aj v umývačke riadu.

1. Ponorte diely do studenej alebo vlažnej vody, aby sa uvoľnili zvyšky cesta.

   Upozornenie: Do vody môžete pridať trochu prostriedku na umývanie riadu.
2. Odstráňte uvoľnené zvyšky cesta pomocou kefy na umývanie riadu.
3. Nakoniec opláchnite čistou vodou.
4. Nechajte diely úplne vyschnúť, skôr ako ich začnete opäť používať.

8.3 Čistenie miešacej nádoby (16)

Miešacia nádoba **16** je vyrobená z ušľachtilej ocele a možno ju umývať v umývadle alebo v umývačke riadu.

8.4 Čistenie mixovacej nádoby (12)

Upozornenie: Mixovacia nádoba **12**, ako aj veko **11** sú vhodné do umývačky riadu.

1. Nasaďte veko mixovacej nádoby **12** na prístroj.
2. Asi do polovice naplňte teplou vodou obsahujúcou prostriedok na umývanie riadu.
3. Nasaďte veko **11**.
4. Skontrolujte, či sa regulátor rýchlosti **4** nachádza v polohe „0“.
5. Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky (pozri tiež oddiel »3. Technické údaje« na strane 87).
6. Niekoľkokrát krátko stlačte impulzné tlačidlo **5**.

   Upozornenie: Impulzné tlačidlo **5** funguje len vtedy, keď je na regulátore rýchlosti **4** nastavený minimálne stupeň 1.
7. Odoberte mixovaciu nádobu **12** z prístroja.
8. Vodu, ktorou ste prístroj čistili, vylejte.
9. Mixovaciu nádobu **12** ešte opláchnite pod prúdom čistej vody.
10. Mixovaciu nádobu **12** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ju začnete opäť používať.

9. Likvidácia

9.1 Prístroj

Symbol prečiarknutej smetnej nádoby na kolieskach znamená, že prístroj je v Európskej únii nutné odovzdať v zberni zvláštneho odpadu. To platí pre výrobok a pre všetky diely príslušenstva označené týmto symbolom. Takto označené výrobky sa nesmú odhadzovať do domového odpadu, ale je potrebné ich odovzdať na recyklovanie v zberni elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia. Informácie o likvidácii a mieste najbližšieho recyklačného zariadenia získate napr. u Vašej prevádzky čistenia mesta alebo zo Zlatých stránok.

9.2 Obal

Pri likvidácii obalu rešpektujte príslušné predpisy o ochrane životného prostredia v príslušnej krajine.

10. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj platí záruka počas doby 3 rokov od dátumu kúpy. V prípade chyby tohto výrobku vám prislúchajú zákonné práva voči predajcovi výrobku. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou nižšie uvedenou zárukou.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Odložte si originálny pokladničný blok. Je potrebný ako doklad o kúpe.

Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok vám – podľa nášho rozhodnutia – zdarma opravíme alebo vymeníme. Predpokladom tohto záručného plnenia je v priebehu trojročnej lehoty predložiť chybný výrobok a doklad o kúpe (pokladničný blok) a písomne v krátkosti opísať, v čom spočíva chyba a kedy sa vyskytla.

Keď sa na chybu naša záruka vzťahuje, dostanete naspäť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky vyplývajúce z chyby výrobku

Záručná doba sa poskytnutím plnenia nepredlžuje. Platí to aj pre vymenené a opravené dielce. Prípadne už pri kúpe existujúce poškodenia a chyby je potrebné nahlásiť hneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré sa uskutočnia po uplynutí záručnej doby, budú spoplatnené.

Záručná doba

Prístroj bol vyrobený s použitím prísnych smerníc pre kvalitu a pred expedíciou bol svedomito skontrolovaný.

Poskytnutie záruky platí na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú normálnemu opotrebovaniu, a teda sa môžu pokladať za opotrebovateľné súčiastky alebo na poškodenia rozbitných častí, napr. vypínačov, akumulátorov alebo častí vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, keď je výrobok poškodený, nesprávne sa používa alebo udržiava. Aby ste výrobok používali správne, presne dodržiavajte všetky pokyny uvedené v návode na použitie.

Bezpodmienečne sa vyvarujte používania, ktoré nie je v súlade s určeným používaním alebo konania, od ktorého odrádzajú alebo pred ktorým varujú upozornenia uvedené v návode na použitie.

Prístroj je určený na len súkromné, nie na komerčné použitie.

Pri nenáležitom a nesprávnom zaobchádzaní, násilnom používaní a zásahoch, ktoré neuskutočnilo naše servisné stredisko, záruka zaniká.

Postup v prípade nároku na záručné plnenie

Aby bola vaša žiadosť čo najskôr spracovaná, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri akejkoľvek požiadavke majte pripravené číslo výrobku (pre tento prístroj: IAN 100104: červená/ 105590: krémová) a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, vygravírované, na titulnom liste vášho

návodu (vľavo dolu) alebo ako nálepku na zadnej alebo dolnej strane.

- Ak by sa vyskytli chyby funkcií alebo iné nedostatky, kontaktujte najprv telefonicky alebo prostredníctvom elektronickej pošty nižšie uvedené servisné stredisko.
- Výrobok, na ktorom ste zistili chybu, potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva chyba a kedy sa vyskytla, zaslať bez poštového poplatku na adresu servisu, ktorá vám bola oznámená.

Tento návod a mnoho ďalších príručiek, videí o výrobkoch a softvér si môžete stiahnuť na www.lidl-service.com.

Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN:
100104: červená
105590: krémová

Dodávateľ

Všimnite si prosím, že nasledujúca adresa **nie je adresa servisu.** Kontaktujte najprv vyššie uvedené servisné stredisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemecko

RP100104-105590 Küchenmaschine LB4 Seite 103 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:50 12

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 103
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 104
3. Technische Daten 104
4. Sicherheitshinweise 104
5. Auspacken und aufstellen 107
6. Gerät bedienen 108
7. Rezepte 111
8. Gerät reinigen 116
9. Entsorgung 117
10. Garantie der HOYER Handel GmbH 118

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Gerätes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMP 1200 A2 dient zum Mixen, Quirlen, Kneten, Aufschlagen und Mischen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Spritzschutz
- 1 Mixbehälter
- 1 Knethaken
- 1 Schneebesen
- 1 Rührbesen
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:
- RP100104: rot
- RP105590: crème

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Antriebsarm
2 Abdeckung
3 Entriegelung für Abdeckung
4 Geschwindigkeitsregler mit Ein/Aus-Funktion
5 Impulsknopf
6 Entriegelungshebel
7 Grundgerät
8 Spritzschutz
9 Einfüllöffnung mit Klappe
10 Deckelverschluss
11 Deckel Mixbehälter
12 Mixbehälter mit Deckel und Deckelverschluss
13 Knethaken
14 Schneebesen
15 Rührbesen
16 Rührschüssel

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220 - 240 V~ / 50 Hz
Leistung:	1.200 Watt
Schutzklasse:	II
KB-Zeit Küchenmaschine:	10 Minuten
KB-Zeit Mixbehälter:	3 Minuten
KB-Zeit (Kurzbetriebszeit):	gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf.

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verrstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Grundgerät **7** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 103).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 119.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 119.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Innere des Grundgerätes **7** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals das Grundgerät **7** in Wasser eintauchen

- niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
- niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
- niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 119.

- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messerwerk des Mixbehälters **12**, Knethaken **13**, Schneebesen **14** oder Rührbesen **15**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Spritzschutz **8** bei Verwendung der Rührschüssel **16** bzw. der Deckel **11** bei Verwendung des Mixbehälters **12** korrekt aufgesetzt ist.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **12** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Geschwindigkeitsregler **4** aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Sonst könnte es passieren, dass das Gerät in dem Moment anläuft, wenn Sie den Netzstecker erneut in eine Netzstreckdose stecken.

- Wenn der Mixbehälter **12** nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung **2** aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

4.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.7 Sachschäden

Achtung! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie nicht gleichzeitig den Mixbehälter **12** und die Rührschüssel **16**. Dadurch könnte das Gerät überlastet werden.
- Verwenden Sie das Rührwerk und den Mixbehälter **12** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **12** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel **11**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **12** ausschließlich zur Herstellung von Mixgetränken oder Dressings.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel **16** oder den Mixbehälter **12** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann.
- Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter **12**.

5. Auspacken und aufstellen

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“ auf Seite 103) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „8. Gerät reinigen“ auf Seite 116).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
5. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **4** auf „0” steht.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 104).

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Gerät bedienen

6.1 Gerät zusammenbauen

1. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach oben.

   Hinweis: Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz oben ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.
2. Um die Rührschüssel **16** einzusetzen, setzen Sie sie in das Grundgerät **7**.
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel, indem Sie sie etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

Achtung!
Verwenden Sie die Rührschüssel **16** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **8**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **8** von unten auf den Antriebsarm **1**. Die Einfüllöffnung mit Klappe **9** soll in Richtung des Geschwindigkeitsreglers **4** zeigen.
5. Drücken Sie den Spritzschutz **8** etwas fest, bis er einrastet.
6. Wählen Sie den geeigneten Rühreinsatz aus:

   Knethaken **13**: Für schwere Teige, z.B. Brotteig

   Schneebesen **14**: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.

   Rührbesen **15**: Für mittlere bis leichte Teige, z.B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
7. Setzen Sie den Rühreinsatz von unten in die entsprechende Aufnahme im Antriebsarm **1**.

   Achten Sie darauf, dass die kleinen Mitnehmer am Schaft des Rühreinsatzes in den Querschlitz der Aufnahme eingeführt werden.
8. Drücken Sie den Rühreinsatz etwas hinein und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
9. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach unten in die Arbeitsstellung.

   Hinweis: Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz unten ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.

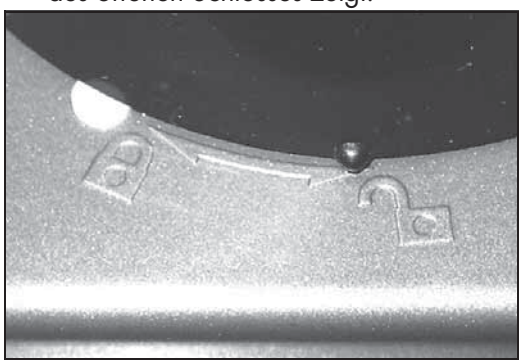
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Mixbehälter 12 aufsetzen:

Achtung!

- Verwenden Sie nicht gleichzeitig den Mixbehälter **12** und die Rührschüssel **16**. Dadurch könnte das Gerät überlastet werden.

1. Drücken Sie die Entriegelung **3** für die Abdeckung **2** nach links.
2. Nehmen Sie die Abdeckung **2** ab.
3. Setzen Sie den Mixbehälter **12** so auf, dass die kleine Nase auf das Symbol des offenen Schlosses zeigt.



4. Drehen Sie den Mixbehälter **12** im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Die kleine Nase zeigt nun auf das Symbol des geschlossenen Schlosses.

6.2 Gerät auseinanderbauen

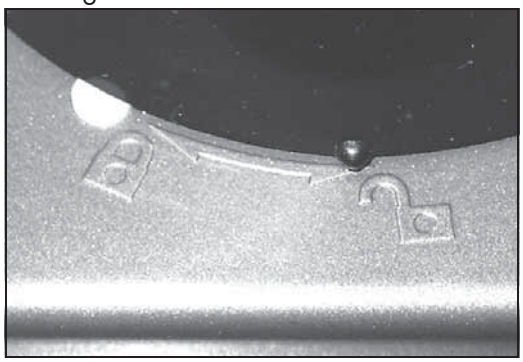
1. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach oben.

   Hinweis: Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz oben ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.
2. Um einen Rühreinsatz zu entnehmen, drücken Sie ihn etwas hinein und entriegeln ihn mit einer leichten Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entnehmen Sie den Rühreinsatz.
4. Um den Spritzschutz **8** abzunehmen, ziehen Sie ihn nach unten ab. Ziehen Sie dabei zuerst den hinteren Teil des Spritzschutzes **8** etwas nach unten.
5. Entriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie sie etwas im Uhrzeigersinn drehen.
6. Entnehmen Sie die Rührschüssel **16**.
7. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach unten in die Arbeitsstellung.

   Hinweis: Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz unten ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.

Mixbehälter 12 abnehmen:

1. Drehen Sie den Mixbehälter **12** gegen den Uhrzeigersinn, bis die kleine Nase auf das Symbol des offenen Schlosses zeigt.



2. Nehmen Sie den Mixbehälter **12** ab.
3. Setzen Sie die Abdeckung **2** wieder auf.

6.3 Spritzschutz verwenden

Sie können während des Rührens Zutaten zugeben:

1. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
2. Klappen Sie die Klappe über der Einfüllöffnung **9** nach oben.
3. Füllen Sie die Zutaten ein.
4. Schließen Sie die Klappe über der Einfüllöffnung **9** wieder.

6.4 Mixbehälter 12 verwenden

Achtung!

- Lassen Sie den Mixer nie länger als 3 Minuten am Stück laufen, Danach muss er erst wieder abkühlen, damit das Gerät nicht überhitzt.

1. Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **12**.

2. Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
3. Setzen Sie unbedingt den Deckel **11** auf den Mixbehälter **12**, bevor Sie mixen, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden könnte.
4. Wenn Sie während des Mixens noch etwas zugeben möchten, öffnen Sie den Deckelverschluss **10** im Deckel **11** des Mixbehälters **12**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
5. Wählen Sie am Geschwindigkeitsregler **4** die gewünschte Geschwindigkeit.

   Hinweis: Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
6. Sie können alternativ den Impulsknopf **5** drücken. Solange Sie den Impulsknopf **5** gedrückt halten, wird mit maximaler Geschwindigkeit gemixt.

   Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

6.5 Geschwindigkeit regeln, ein- und ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **4** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas langsameren Geschwindigkeit beim Mixen und Rühren und erhöhen Sie erst danach die Geschwindigkeit.

Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

Empfehlungen für Geschwindigkeiten

Geschwindigkeit	Einsatz	Beschreibung
1 - 2	alle	- Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen. - Bei der Zugabe von Zutaten
	Knethaken **13** oder Rührbesen **15**	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten
2 - 3	Rührbesen **15**	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig
	Knethaken **13**	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig
4 - 6	Rührbesen **15**	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig
7 - 10	Schneebesen **14**	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - schaumig schlagen von Butter

Geschwindigkeit	Einsatz	Beschreibung
Impulsknopf **5**	Mixbehälter **12**	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten. - Es muss mindestens die Geschwindigkeitstufe 1 eingestellt sein, damit der Impulsknopf **5** funktioniert

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **4** auf „**0**".

6.6 Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netztstecker.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

7. Rezepte

7.1 Weißbrot

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl Typ 405 (Kuchenmehl)
- 4 TL Salz
- 4 Packungen Trockenhefe (ca. 25 - 30 g)
- 650 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Zutaten in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Knethaken **13** einsetzen.
3. Auf Stufe 3 10 Minuten durchkneten.
4. Rührschüssel entnehmen und zudecken.
5. Teig an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.
6. Brotlaib formen oder Teig in Kastenform füllen.
7. Backofen auf 220 °C vorheizen.
8. Brot auf mittlerer Schiene 35 - 40 Minuten lang ausbacken.

7.2 Pizzateig

Hinweis: Der Pizzateig gelingt besonders gut, wenn Sie ihn mindestens 24 Stunden vor dem Backen zubereiten und ihn dann im Kühlschrank ruhen lassen. Das folgende Rezept sollte zu einem Ergebnis führen „wie beim guten Italiener".

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Mehl Typ 405
- 300 ml Leitungswasser
- maximal 1/5 Block Backhefe
- 20 g Salz

Zubereitung:

1. Geben Sie 300 g des Mehls in die Rührschüssel **16**.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Auf Stufe 2 stellen.
4. 300 ml Leitungswasser durch die Einfüllöffnung **9** langsam zugeben.
5. Geben Sie die Backhefe hinzu.
6. Geben Sie das Salz hinzu.

7. Rühren Sie die Masse auf Stufe 4 - 5 glatt.
8. Decken Sie die Rührschüssel ab und lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten lang gehen.
9. Rühren Sie den Teig erneut etwa 3 Minuten lang auf Stufe 4 durch.
10. Entnehmen Sie den Rührbesen **15** und setzen Sie den Knethaken **13** ein.
11. Kneten Sie den Teig auf Stufe 3.
12. Geben Sie nun nach und nach das restliche Mehl durch die Einfüllöffnung **9** hinzu.

    Hinweis: Sobald sich der Pizzateig beim Kneten vom Boden ablöst und sich zu einer Kugel formt, ist die zugegebene Mehlmenge genau richtig.
13. Kneten Sie zum Schluss den Teig noch einmal ca. 3 Minuten lang auf Stufe 2 durch.

    Hinweis: Der Pizzateig hat genau die richtige Konsistenz, wenn er kurzfristig die Kugelform hält, aber über längere Zeit (ca. 30 Minuten) die Form verliert und zerfließt.
14. Lassen Sie den Pizzateig erneut 20 Minuten in der zugedeckten Rührschüssel ruhen.
15. Entnehmen Sie die Rührschüssel und lassen Sie den Teig auf ein gut gemehltes Brett fallen.
16. Bestäuben Sie die Oberfläche des Teiges gut mit Mehl.
17. Kneten Sie den Teig kurz durch und formen Sie ihn dabei zu einer Kugel.
18. Geben Sie den Teigball in einen verschließbaren Behälter und stellen ihn für 24 Stunden in den Kühlschrank.
19. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und legen ihn zurück auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.
20. Stäuben Sie den Teig gut mit Mehl ein und kneten ihn kurz durch, damit ein schöner Teigball geformt wird.
21. Der Teig ist nun fertig und es können Pizzaböden geformt und belegt werden.

Hinweise:

- Die Hefe muss nicht unbedingt vorher in Wasser aufgelöst werden.
- Es wird deutlich weniger Hefe zugegeben, als auf der Verpackung der Hefe steht. Nehmen Sie nur soviel, wie laut Packungsangabe für etwa 200 - 250 g Mehl erforderlich ist.
- Schmeckt man bei Ihrem Pizzateig die Hefe durch, sollten Sie die Hefemenge weiter reduzieren. Die reduzierte Hefemenge wird durch die lange Gehzeit wieder ausgeglichen.
- Meersalz macht den Teig aromatischer.
- Beim Abschmecken direkt nach der Salzzugabe muss der Teig zunächst etwas nach Salz schmecken. Wenn Sie das Mehl oder die Hefe deutlich herausschmecken, fehlt noch etwas Salz. Mit der späteren Zugabe des restlichen Mehls verliert sich der Salzgeschmack wieder.
- Stellen Sie den Teig zum Gehen **nicht** an eine zusätzliche Wärmequelle. Sie können dann zwar Zeit sparen, aber der Geschmack leidet darunter.
- Die Ruhezeit von 24 Stunden ist enorm wichtig für einen gut schmeckenden Pizzateig.
- Der so zubereitete Pizzateig kann mehrere Tage im Kühlschrank gelagert werden.

7.3 Rührkuchen mit Obst

Zutaten:

- 1 Becher Joghurt (150 ml)
- 1 Becher Speiseöl oder weiche Butter (150 g)
- 2 Becher Zucker (300 g)
- 3 Becher Mehl (320 g)
- 1 Packung Backpulver
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Dose Obst nach Geschmack oder frisches Obst (ca. 500 g)

Zubereitung:

1. Eiweiß in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Schneebesen **14** einsetzen.
3. Eiweiß auf Stufe 9 in 1 - 2 Minuten steif schlagen.
4. Eischnee aus der Schüssel nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Joghurt in die Rührschüssel geben.
6. Den leeren Joghurtbecher ausspülen und zum weiteren Abmessen benutzen oder die Menge mit einem Messbecher abwiegen.
7. 1 Becher Öl (150 ml) oder weiche Butter (150 g) zugeben.
8. 2 Becher Zucker (300 ml) zugeben.
9. 4 Eigelb zugeben.
10. Zutaten auf Stufe 6 oder 7 ca. 2 Minuten lang schaumig rühren.
11. 3 Becher Mehl (450 ml bzw. 320 g) und Backpulver zugeben.
12. Schneebesen **14** entnehmen und Rührbesen **15** einsetzen.
13. Zutaten auf Stufe 4 ca. 5 Minuten lang verrühren.
14. Küchenmaschine anhalten.
15. Den Eischnee zugeben.
16. Abgetropftes und evtl. klein geschnittenes Obst zugeben.
17. Auf Stufe 2 Obst und Eischnee ca. 10 - 30 Sekunden lang unterrühren.
18. Teig in eine Kuchenform füllen.
19. Bei 200 °C ca. 50 Minuten lang backen.

7.4 Sandkuchen

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 250 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (20 g)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker (2 TL)

Zubereitung:

1. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben, das Backpulver zugeben und alls gut vermischen.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **16** geben.
4. Auf Stufe 3 stellen und zu einer lockeren Masse verrühren.
5. Eier nach und nach einzeln unterrühren.
6. Schale von der Zitrone abreiben und dazugeben.
7. Mehl-Mischung löffelweise zugeben und unterrühren.
8. Wenn alle Zutaten gemischt sind, 3 Minuten lang auf Stufe 6 durchrühren.
9. Den Teig in eine eingefettete Kuchenform geben.

10. Etwa 60 Minuten lang bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) backen.
11. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker oder Zuckerglasur dekorieren. Der Saft der Zitrone kann der Zuckerglasur beigemischt werden.

7.5 Waffeln

Zutaten:

- 6 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die Rührschüssel **16** geben.
3. Spritzschutz **8** und Schneebesen **14** einsetzen.
4. Eiweiß auf Stufe 9 in 1 - 2 Minuten steif schlagen.
5. Küchenmaschine anhalten.
6. Eischnee aus der Schüssel nehmen und zur Seite stellen.
7. Entnehmen Sie den Schneebesen **14** und setzen Sie den Rührbesen **15** ein.
8. Butter und Zucker auf Stufe 5-6 cremig rühren.
9. Auf Stufe 4 stellen.
10. Eigelb, Milch, Mineralwasser und Vanillezucker nach und nach zugeben.
11. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zufügen.
12. Küchenmaschine kurz anhalten und den Eischnee in die Rührschüssel geben.
13. Auf Stufe 2 den Eischnee etwa 10 bis 30 Sekunden lang unterheben.
14. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.
15. Danach die Waffeln ausbacken.

7.6 Schokoladen Cupcakes

Zutaten:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 130 ml Milch, evtl. mehr
- 1 TL Vanilleextrakt, oder Vanillepaste

Zubereitung:

1. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Backpulver, Natron und Salz hinein sieben und alles gut vermischen.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Butter, Zucker und Vanille in die Rührschüssel **16** geben.
4. Auf Stufe 3 stellen und zu einer lockeren Masse verrühren.
5. Eier einzeln unterrühren.
6. Mehl-Mischung und etwa 130 ml Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
7. Wenn der Teig zu trocken ist, schluckweise Milch unterrühren, bis er zähflüssig wird.
8. Den Teig in einen Cupcake Maker füllen oder hitzebeständige Tassen einfetten und als Backform benutzen. Es können auch entsprechende Förmchen verwendet werden.

9. Etwa 20 Minuten lang bei 190 °C backen.

7.7 Spritzgebäck

Zutaten:
- 230 g Mehl
- 150 g Butter, kalt und in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:
1. Zutaten in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Knethaken **13** einsetzen.
3. Ca. 5 Minuten lang auf Stufe 2 - 3 durchkneten.
4. Teig in einen Spritzbeutel geben und herausdrücken.
5. Die Stränge S-förmig, gerade oder kreisförmig auf ein Backblech legen.
6. Bei 180 °C 10 Minuten lang ausbacken.

Hinweise:
- Vor dem Backen können Sie das Spritzgebäck mit Nuss- oder Mandelsplittern garnieren.
- Nach dem Backen können Sie das abgekühlte Spritzgebäck mit Kuvertüre verzieren.

7.8 Erdbeershake mit Buttermilch

Zutaten:
- 1/2 l kalte Milch
- 1/2 l kalte Buttermilch
- 250 g frische Erdbeeren
- 4 EL Erdbeermarmelade
- 4 EL Honig
- 1EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- nach Geschmack zusätzlich Zucker oder Süßstoff

Zubereitung:
1. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
2. Milch, Buttermilch, Honig, Erdbeermarmelade, Zitronensaft und eine Prise Salz einfüllen.
3. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
4. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
5. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 ca. 30 Sekunden lang mixen.

   Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
6. Impulsknopf loslassen oder Geschwindigkeit auf Stufe 1 reduzieren.
7. Deckelverschluss **10** im Deckel **11** des Mixbehälters **12** im Uhrzeigersinn öffnen.
8. Erdbeeren einfüllen.
9. Falls Süße gewünscht ist, zusätzlichen Zucker nach Geschmack zugeben.
10. Zwei Minuten lang auf höchster Stufe (Impulsknopf oder Geschwindigkeit Stufe 10) mixen.
11. In Gläser füllen und mit frischen Erdbeeren garnieren.

7.9 Bananenshake

Zutaten:
- 2 Bananen, sehr reif
- 1/2 l kalte Milch
- 4 EL Vanilleeis
- Schokostreusel

Zubereitung:

1. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
3. Alle Zutaten in den Mixbehälter **12** geben.
4. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
5. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
6. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 ca. 60 Sekunden lang mixen.

   Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
7. In Gläser füllen und mit Schokostreuseln garnieren.

7.10 Sauerkirsch-Smoothie

Zutaten:

- 250 g Sauerkirschen aus dem Glas, entsteint
- 150 g Joghurt
- Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

1. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
2. Sauerkirschen mitsamt dem Saft in den Mixbehälter **12** geben.
3. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
4. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
5. Mit Impulsknopf **5** 15 Sekunden lang die Sauerkirschen pürieren.

   Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
6. Joghurt und Zucker zugeben.
7. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 so lange mixen (maximal 2 Minuten), bis ein glatter, gebundener Smoothie entsteht.

8. Gerät reinigen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **7** nie in Wasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

8.1 Grundgerät (7) reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **7** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **7** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

8.2 Spritzschutz (8), Knethaken (13), Schneebesen (14)und Rührbesen (15) reinigen

Vorsicht! Der Spritzschutz **8** ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
Knethaken **13**, Schneebesen **14** und Rührbesen **15** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

1. Legen Sie die Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um die Teigreste einzuweichen.

   Hinweis: Sie können dem Wasser auch etwas Spülmittel zugeben.
2. Entfernen Sie die eingeweichten Teigreste mit einer Spülbürste.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

8.3 Rührschüssel (16) reinigen

Die Rührschüssel **16** ist aus Edelstahl und kann im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

8.4 Mixbehälter (12) reinigen

Hinweis: Der Mixbehälter **12** sowie der Deckel **11** sind spülmaschinengeeignet.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **12** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **11** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **4** auf „0" steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 104).
6. Drücken Sie mehrmals kurz den Impulsknopf **5**.

   Hinweis: Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
7. Nehmen Sie den Mixbehälter **12** vom Gerät.
8. Kippen Sie das Spülwasser aus.
9. Spülen Sie den Mixbehälter **12** unter klarem Wasser nach.
10. Lassen Sie den Mixbehälter **12** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

9. Entsorgung

9.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und

die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

9.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

10. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.
Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 100104 (rot)/105590 (crème)) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 100104 (rot)/105590 (crème)

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Stan informacji · Az információ kelte ·
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií ·
Stand der Informationen:

06/2014 · Ident.-Nr.: SKMP 1200 A2

IAN 100104/IAN 105590

4

RP100104_RP105590_Kuechenmaschine_Cover_LB4.indd 1 06.06.14 14:07